



Agenzia Formativa accreditata dalla Regione Toscana

Diamo forma alle tue capacità

INDAGINE SUI FABBISOGNI FORMATIVI NEL SETTORE DELLA LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Gennaio - Marzo 2024

L'Agenzia Formativa **APAB APS** offre programmi di studio e formazione progettati per formare figure professionali che abbiano le abilità necessarie per lavorare in autonomia acquisendo competenze di natura pratica e teorica. Lavora attivamente sulle tematiche dell'ecologia e dell'ambiente, dell'agricoltura, del turismo e valorizzazione del territorio, della cura alla persona e dell'alimentazione e del made in Italy, delle arti visive. Interviene attivamente nell'area del disagio, della legalità e dell'inclusione sociale. Opera in Toscana come agenzia formativa dal 1994. Attualmente APAB è la più antica agenzia per accreditamento della Regione Toscana. Svolge attività anche in altre Regioni italiane quali Sicilia, Sardegna e Abruzzo; collabora attivamente con gli Enti Pubblici territoriali.

Tra i vari corsi offerti, l'ultima proposta è il corso di "**Bio Bakery 4.0**" che mira a formare Operatori della Produzione Alimentare con l'indirizzo di specializzazione in "Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno". Nell'ideare il corso l'interesse verso l'ambiente ha avuto una particolare rilevanza. L'Agenzia **APAB APS** si fonda infatti su un approccio sostenibile nei confronti dell'agricoltura, sostenendo coltivazioni biologiche e formando i propri studenti anche sulle pratiche di produzione alimentari che abbiano un basso impatto ambientale.

Punto di forza dei programmi formativi è la possibilità degli studenti di lavorare in stretta collaborazione con le realtà economiche nella città di Firenze, nei settori che si occupano di pasticceria, della produzione artigianale di prodotti da forno e pasta. L'alternanza Scuola-Lavoro comprende 800 ore di stage, utili a mettere in pratica i contenuti didattici acquisiti durante le ore di lezione che comprendono diversi gradi di specificità:

- **Di base:** Comunicazione/Italiano, Arte e Multimedialità, Lingua Inglese, Matematica e Geometria, Scienze, Tecnologia e Ambiente, Economia, Diritto e Società, Storia e Geografia, Tecnologia dell'Informazione e della comunicazione, Educazione alla Cittadinanza, Attività Motorie e Progetti Educativi Integrato (P.E.I.)
- **Ricorsive per il lavoro:** Sicurezza Ambientale, Igiene, Salvaguardia Ambientale, Ambiente ed economia Circolare, Gestione e Organizzazione Aziendale.
- **Specifiche nel settore della Panificazione:** Principi di scienza dell'alimentazione; Conoscere e conservare materie prime e preparare semilavorati; Programmazione, controllo delle scorte e gestione del magazzino; Lavorare gli impasti: processi di trasformazione, impasto e lievitazione; Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili di lavorazione; Laboratorio dell'arte bianca: cuocere e rifinire il pane e prodotti da forno. Laboratorio pasticceria: processi e tecniche di lavorazione pasticceria, pasta e prodotti da forno; Trasformazione confezionamento e conservazione dei prodotti alimentari.

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse *FSE + 2021/2027* e rientra nell'ambito di *Giovanisì*, il progetto della Regione Toscana

per l'autonomia dei giovani. E' rivolto ai giovani di età inferiore ai 18 anni in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione soggetti al diritto- dovere all'istruzione e formazione. Giovani di età inferiore ai 18 anni che non hanno conseguito, o non sono in grado di dimostrare di aver conseguito, il titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, purché vengano inseriti in un percorso finalizzato al conseguimento del titolo di licenza media in contemporanea con la frequenza del percorso di *leFP*; la licenza media dovrà essere conseguita dal ragazzo/a nell'anno scolastico e formativo precedente a quello di ammissione all'esame di qualifica del percorso di *leFP*. Gli allievi stranieri devono essere in regola con il permesso di soggiorno e possedere un livello di conoscenza della lingua italiana A2 come da Quadro Comune Europeo di Riferimento per Lingue(QCER).

Gli obiettivi generali del progetto sono: Acquisire le competenze di base necessarie all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, offrendo metodologie didattiche alternative rispetto ai modelli scolastici e calibrate sulla specifica tipologia di utenza prevista; acquisire una professionalizzazione di livello "addetto" come Operatore delle Produzioni Alimentari" indirizzo "**Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno**", una figura professionale che consente buone prospettive di impiego come dipendente, in prospettiva, di carriera, attraverso l'acquisizione di competenze tecnico professionali ad alto livello spendibili nel contesto territoriale. Il corso consente l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e l'assolvimento del diritto dovere all'istruzione e formazione professionale.

Analisi del Contesto Economico Italiano

Da uno studio presentato da Coldiretti a *Cibus 2023* a livello generale la Germania resta il principale mercato di sbocco dell'alimentare con un valore di 9,4 miliardi nel 2022 davanti agli Stati Uniti con 6,7 miliardi che superano di misura – evidenzia la Coldiretti – la Francia che si piazza al terzo posto 6,6 miliardi. Risultati positivi – precisa la Coldiretti – anche nel Regno Unito con 4,2 miliardi che evidenzia come l'export tricolore si sia rivelato più forte della Brexit, dopo le difficoltà iniziali legate all'uscita dalla Ue. Sulle vendite in Russia pesano le tensioni internazionali, la guerra in Ucraina e gli embarghi incrociati che bloccano l'interscambio di molti prodotti. Nel mondo il campione dell'export tricolore si conferma il vino per un valore di 7,9 miliardi di euro nel 2022, secondo l'analisi della Coldiretti, grazie ad una crescita del 10% delle vendite all'estero. Al secondo posto si piazzano la pasta e gli altri derivati dai cereali con 7,8 miliardi di euro mentre in terza posizione –

continua Coldiretti – ci sono frutta e verdura fresche con 5,7 miliardi di euro di export, seguite dall'ortofrutta trasformata con 4,8 miliardi, formaggi a 4,4 miliardi di euro, l'olio extravergine di oliva a 1,8 miliardi, i salumi (0,9 miliardi).

Da fonti ANSA l'arte bianca, nel 2023 registrati ricavi pari a 13 miliardi il mondo del bakery a fronte di oltre 46mila aziende operanti sul mercato.

Il dato è rilevato da una ricerca dell'Associazione italiana bakery ingredients (Aibi) dedicata al mercato dei prodotti da forno, presentata a Sigep, Salone internazionale della panificazione, pizzeria, gelateria e caffè artigianali, in corso a Rimini, in occasione del convegno "Arte bianca e dintorni". Lo studio è stato realizzato da FormatResearch. Dall'analisi emerge che sono soprattutto le imprese con meno di 10 addetti, impegnate nella produzione di pane e dolci, a rappresentare la stragrande maggioranza del comparto (91,8% del totale) ma il 67% dei ricavi è generato dall'8,2% di aziende con più di 10 addetti. E' rilevato che per il 69,8% degli artigiani, l'andamento dei consumi nel 2024 si manterrà stabile e per il 79,4 degli operatori anche nei prossimi anni il comparto vivrà una situazione senza grandi scosse, addirittura in crescita per il 14,8%. Le previsioni per il 2024 sono positive: le imprese del commercio di pane, pizza e pasticceria prevedono addirittura una crescita media dei consumi pari all'1,6%. Secondo l'indagine, per il 66,4% dei consumatori è fondamentale la scelta degli ingredienti, a conferma che l'italiano, sottolineano i ricercatori, è sempre più esigente: il 54,4% chiede che il prodotto sia digeribile, il 31,2 lo preferisce di tipo salutistico, in risposta a specifiche esigenze dietetiche o intolleranze. La ricerca del benessere si evidenzia, inoltre, ancora di più quando si parla di pasticceria, che vede gli italiani preferire produzioni "healthy" (58,4%), quindi con meno zucchero e meno grassi. Il 48% degli operatori ritiene sia rilevante la scelta di consumo a favore dei prodotti "free from", ad esempio senza latte e uova, e resta importante anche la proposta di grammature ridotte. Infine sul fronte degli ingredienti, le farine tradizionali sono destinate a prevalere nelle scelte dell'artigiano (66,6% degli intervistati), ma cresce anche il ricorso a quelle alternative come riso, soia e manitoba che, secondo le previsioni della ricerca, nel 2024 potrebbero coprire più del 20% del mercato

Per fornire una formazione efficace in questo campo, è fondamentale concentrarsi su alcuni elementi fondamentali:

- Competenza nei prodotti alimentari, con l'obiettivo di arricchire l'abbondante diversità del *Made in Italy*.
- Conoscere le tecniche di lavorazione contemporanee può ridurre notevolmente il costo del lavoro.
- La qualità dei prodotti alimentari crudi può essere mantenuta attraverso adeguate tecniche di conservazione.
- Stabilire un rapporto diretto con le aziende che hanno il potenziale per assumere giovani lavoratori in futuro.

In un contesto di vasta espansione e di intensa rivalità, è fondamentale possedere la capacità di comprendere e decodificare la situazione in questione. La classicità dei prodotti è stata preservata in modo ideale, rendendo omaggio alla loro storia culturale pur rimanendo fedeli ad essa.

Con progressi come gli effetti generati dal settore del bakery, le possibilità di creare esperienze uniche e coinvolgenti sono infinite, è responsabilità degli imprenditori e dei produttori utilizzare questa nuova riscoperta della tradizione come strumento per migliorare la propria visione creativa. Per esplorare alternative biologiche i produttori di prodotti lievitati si stanno allontanando dall'uso di farine industriali.

Per far progredire l'industrializzazione del prodotto, è fondamentale distinguerlo con una caratteristica che lo renda unico. Nel settore della **Farina** è disponibile

un'ampia selezione che ne fa un fattore di spicco per il progresso del settore. Pertanto, è fondamentale comprendere le distinzioni e le applicazioni delle farine biologiche e integrali, che offrono maggiori quantità di fibra alimentare. Inoltre, può essere vantaggioso inserire semilavorati e farine non convenzionali come la quinoa, ma anche più tradizionali come grano saraceno, miglio e farro, che sono prive di glutine.

Nonostante la diffusa familiarità con la cucina italiana, c'è una significativa mancanza di comprensione quando si tratta di diversi tipi di farina utilizzati nella cucina italiana. Di conseguenza, c'è un'assenza di professionisti competenti, che è in netto contrasto con le crescenti richieste.

Nasce quindi la necessità per le imprese di prestare attenzione alla domanda attuale del mercato. Tali dati sono vitali per le aziende per definire correttamente la strategia dei loro piani di produzione e marketing. Stando al passo con le tendenze e le preferenze dei consumatori, le aziende possono garantire che i loro prodotti o servizi rimangano richiesti e competitivi. Pertanto, è fondamentale che le aziende monitorino e analizzino regolarmente i dati della domanda di mercato per rimanere rilevanti nel settore.

La formazione all'interno del settore è fondamentale e dovrebbe essere condotta in modo specifico.

Man mano che le cifre evolvono, l'importanza di enfatizzare la formazione *ad hoc* diventa sempre più evidente. Nell'ambito della panificazione e la produzione di prodotti da forno questo concetto si allinea allo sviluppo del mercato e alle sue diverse esigenze.

Per avere successo nel settore, i futuri professionisti devono dotarsi di nuove conoscenze e competenze. Rientrano in queste preoccupazioni anche le aree del *management*, del *marketing* e della sfera manageriale più in generale.

Nel mondo di oggi, la comunicazione digitale è diventata un aspetto essenziale. Di conseguenza, anche le professioni tradizionali si stanno evolvendo e richiedono lo sviluppo di nuovi compiti. Da un lato, ci si concentra sull'acquisizione di competenze moderne e versatili, mentre dall'altro ci sono ruoli

professionali emergenti da considerare. La domanda di affermazione è in aumento e professioni come quella di manager dell'ospitalità sono una testimonianza di questa tendenza. Dalle fattorie e cantine al ruolo di manager di destinazione per l'enogastronomia, fino all'essere un abile narratore: questa gamma di competenze è ciò che ci si aspetta per nuovi prodotti e servizi, nonché le competenze e le conoscenze che saranno richieste nel mercato del lavoro. È essenziale che le aziende e gli individui rimangano aggiornati con queste tendenze per rimanere competitivi e rilevanti nei rispettivi campi.

Le figure che rappresentano le professioni di panificazione, pasticceria e prodotti da forno hanno subito una trasformazione, divenendo nel tempo più complete e articolate. C'è stato un notevole cambiamento anche nei servizi e nei metodi della catena di approvvigionamento. Attraverso la trasformazione, la fruizione e il consumo hanno assunto una connotazione sociale. I panifici delle gastronomie, in particolare nel centro-sud Italia, e i panifici-caffè, sono noti per la loro aderenza alla tradizione. Per rimanere in sintonia con le ultime tendenze in materia di consumi e occupazione è fondamentale sia per le imprese che per i privati. Analizzando i cambiamenti di queste tendenze, è possibile prevedere la domanda di nuovi prodotti e servizi, nonché le competenze e le competenze necessarie per avere successo nel mercato del lavoro. Ciò è particolarmente importante per gli esperti di tecnologie emergenti e territorio digitale, poiché devono rimanere informati e adattabili per rimanere competitivi.

Investire nella formazione per competenze professionali specifiche è fondamentale per il successo sia a breve che a lungo termine.

Percorso di Indagine sui Bisogni Formativi

La presente indagine è stata realizzata dall'Agenzia Formativa Apab APS nel corso del trimestre Gennaio-Marzo 2024.

Gli obiettivi della ricerca sono stati:

- Comprendere i bisogni delle aziende sulle competenze professionali;
- Possedere una visione di insieme delle aziende del territorio;
- Elaborare interventi formativi specifici per aumentare l'occupabilità.

L'attività di ricerca si struttura in:

1. Messa a punto di una intervista strutturata;
2. Somministrazione dell'intervista telefonicamente a 32 Aziende del settore alimentare;
3. Elaborazione dei Dati ricavati;
4. Presentazione, discussione e approfondimento dei dati;
5. Elaborazione di una proposta formativa;
6. Proposta adesione al progetto Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

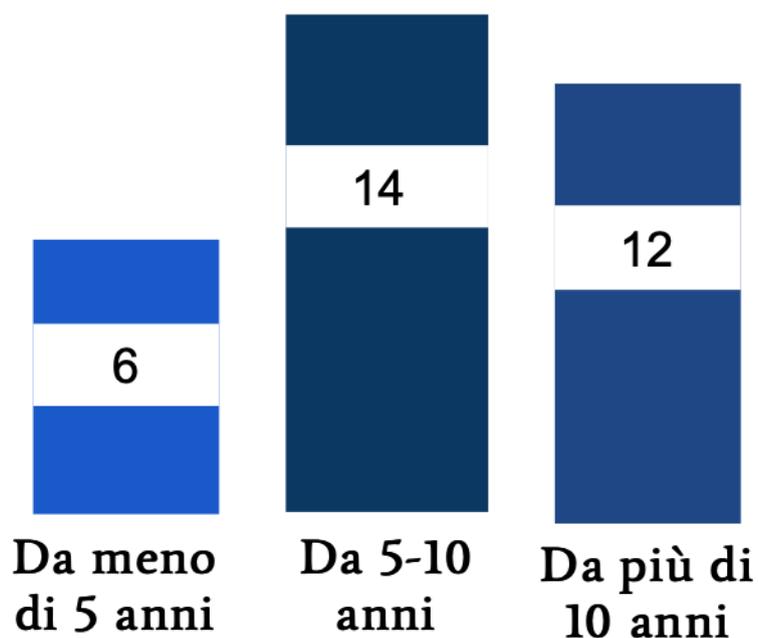
Strutturazione Intervista

Domanda	Risposte	Campo di Indagine
----------------	-----------------	--------------------------

Da quanto tempo lavora nel settore della Ristorazione/Panificeria ?	A meno di 5 anni B da 5-10 anni C da più di 10 anni	Possedere una visione di insieme delle aziende del territorio;
In che misura ritiene importante la formazione professionale per la sua attività?	A poco B indifferente C Molto	Comprendere i bisogni delle aziende sulle competenze professionali;
Quale ruolo professionale ritiene più difficile da reperire nel suo settore?	Riposta aperta	Comprendere i bisogni delle aziende sulle competenze professionali;
Secondo lei, quali sono le competenze pratiche che rendono un ruolo professionale più occupabile?	Riposta aperta	Elaborare interventi formativi specifici per aumentare l'occupabilità.
Lei sarebbe disposto ad assumere uno studente che possiede le competenze da lei sopra elencate?	A Si B No	Comprendere i bisogni delle aziende sulle competenze professionali;
Se ha risposto sì alla precedente domanda, su quale contratto di lavoro si orienterebbe?	A Apprendistato B A chiamata C Contratto a tempo determinato D Contratto a tempo indeterminato	Elaborare interventi formativi specifici per aumentare l'occupabilità.

I risultati

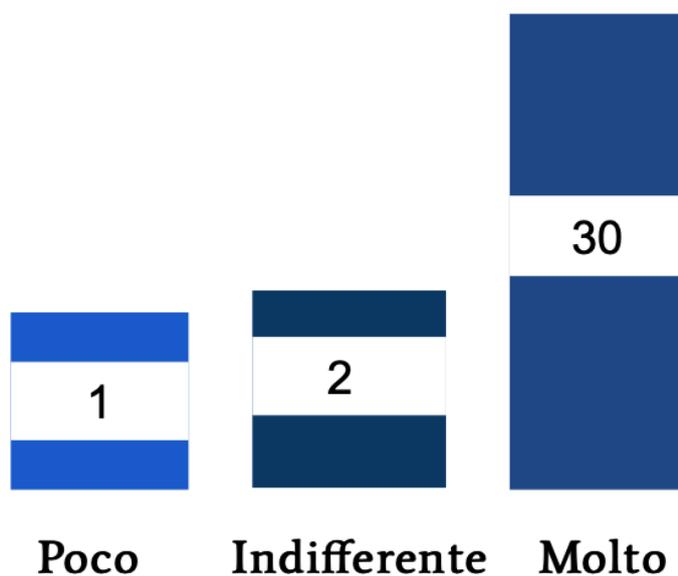
L'intervista telefonica è stata somministrata a 32 aziende nel settore della ristorazione e panificazione nell'area del fiorentino. I dati da noi ricavati sono:



“Da quanto tempo lavora nel settore della Ristorazione o/e Panificeria?”

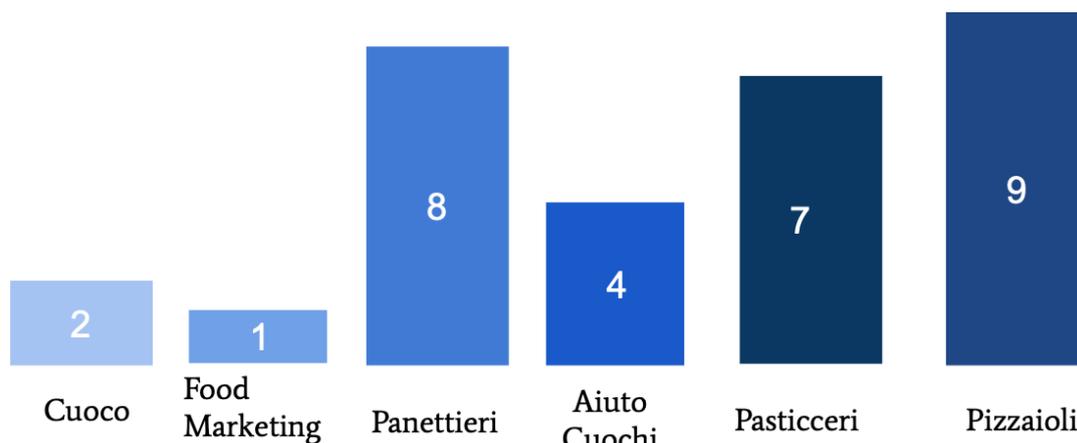
Al primo quesito dell'indagine ossia *“Da quanto tempo lavora nel settore della Ristorazione o/e Panificeria?”* hanno risposto 32 aziende: 6 aziende hanno affermato di essere aperte da meno di 5 anni, 14 aziende di possedere l'attività

dai 5 ai 10 anni e infine sono 12 le aziende che possono contare un'esperienza più che decennale nel settore.



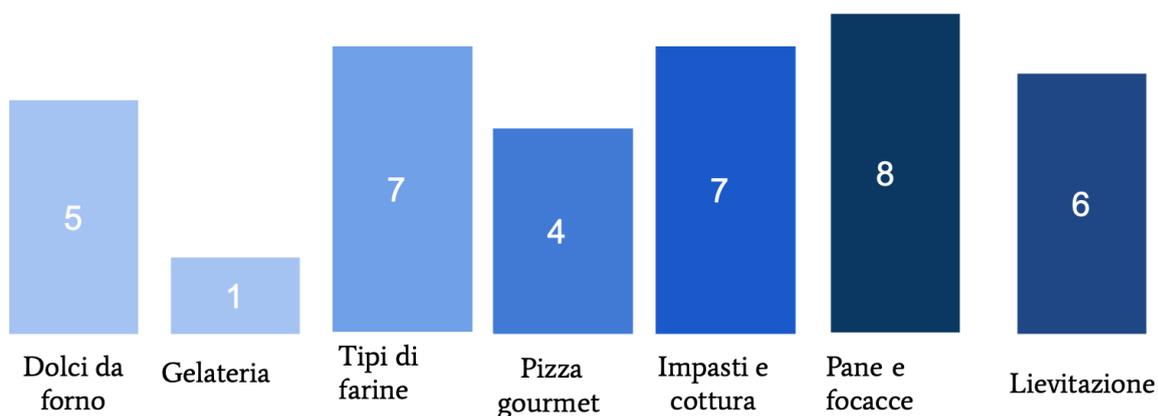
“In che misura ritiene importante la formazione professionale per la sua attività?”

La seconda domanda che è stata somministrata è: *“In che misura ritiene importante la formazione professionale per la sua attività?”*. E' evidente che quasi tutte le Aziende a cui è stato posto il quesito abbiano risposto che la formazione è molto importante. I risultati sono così distribuiti: La formazione è molto importante 30, la formazione mi è indifferente 2, la formazione è poco importante 1.

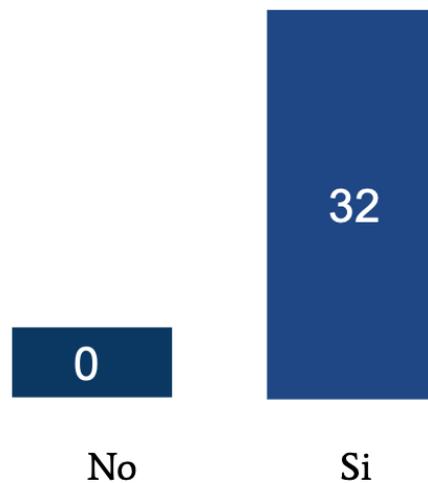


“Quale ruolo professionale ritiene più difficile da reperire nel suo settore?”.

Il terzo quesito era una domanda aperta: *“Quale ruolo professionale ritiene più difficile da reperire nel suo settore?”*. Gli intervistati hanno avuto libertà nel rispondere al quesito. La maggior parte di loro ha riferito che ha difficoltà a reperire Pizzaioli, Pasticceri e Panettieri. Una media difficoltà invece, a reperire aiuto cuochi, cuochi e food marketing.

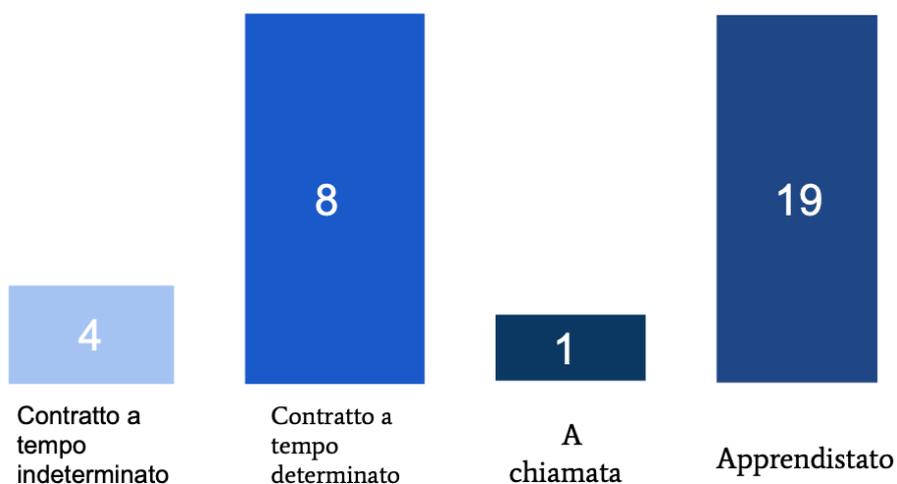


”Secondo lei, quali sono le competenze pratiche che rendono un ruolo professionale più occupabile?”



“Lei sarebbe disposto ad assumere uno studente che possiede le competenze da lei sopra elencate?”

Alla quarta domanda tutti gli intervistato hanno risposto positivamente, ossia il totale del campione ha affermato che sarebbe intenzionato ad assumere uno studente con le competenze da loro richieste. Tale domanda è volta a indagare la disponibilità delle aziende locali nell’assumere specifiche figure professionali uscite anche recentemente dalla formazione.



“Se ha risposto si alla precedente domanda, su quale contratto di lavoro si orienterebbe?”

Il quinto quesito vaglia quelle che sono le effettive disponibilità delle aziende nell'assumere uno studente. La maggior parte (19) delle attività ha risposto che preferirebbe fare un contratto di apprendistato, 8 realtà sono orientate verso un contratto a tempo determinato, 4 a tempo indeterminato e solamente 1 a chiamata.

Conclusioni

L'analisi dei fabbisogni formativi e professionalizzanti svolta dall'Agenzia APAB APS fornisce delle utili linee di pensiero ed elementi per la progettazione degli interventi formativi da porre in essere. Il quadro economico evidenzia la stabilità e la solidità del settore enogastronomico nazionale e locale, che ha vissuto una forte crisi nell'ultimo decennio ed è attualmente in un periodo di rapida crescita e trasformazione. Stare al passo con l'evoluzione del settore e ascoltare le richieste dei clienti e di coloro che lavorano all'interno di attività gastronomiche è una priorità. L'intervista telefonica somministrata ha permesso di raccogliere informazioni rilevanti su quali siano gli effettivi bisogni formativi delle attività utilizzate nel campione e - vista in particolare - l'ampia disponibilità di assumere studenti in uscita se formati sulle competenze e nelle aree richieste. Pizzaioli e moderni panettieri della ristorazione faticano oggi a trovare professionisti che maneggiano prodotti non comuni, allo stesso tempo, hanno sempre maggiore richiesta professionisti che abbiano conoscenze specifiche sulle farine, i tipi di cottura e sulla lievitazione. Sulla base delle analisi e delle riflessioni effettuate, prevede lo sviluppo di conoscenze, know-how e competenze specifiche.