

## DESCRIZIONE SINTETICA

Figura professionale che prevede l'esecuzione delle varie fasi di preparazione del pane e di alcuni prodotti da forno.

## PROFILO PROFESSIONALE

L'attività artigianale viene svolta sia in modo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Il panificatore dosa gli ingredienti secondo le ricette e segue tutto il processo di preparazione del pane, dalla fermentazione della pasta alla cottura, applicando le tecniche di panificazione. Provvede alla preparazione degli altri principali prodotti da forno, dei lieviti e all'impastatura, alla cottura e alla conservazione dei prodotti finiti.

## FORMAZIONE

Non è indispensabile possedere un titolo di studio ma è consigliabile aver frequentato un corso di formazione professionale, senza i quali non si avrebbero le giuste competenze professionali in materia.

## ACCESSO ALLA PROFESSIONE

### Adempimenti fiscali

Comunicazione di inizio attività all'Agenzia delle Entrate per il rilascio della partita Iva (modello AA7 per le società) e (modello AA9 per le ditte individuali).

### Iscrizione

- Iscrizione presso il registro Imprese della CCIAA competente per provincia.
- Iscrizione all'Albo Imprese Artigiane per ottenere la qualifica di artigiano e conseguentemente la copertura mutualistica (assistenza sanitaria) e previdenziale (pensione)

### Adempimenti previdenziali

- Richiesta di copertura assicurativa INAIL.
  - Comunicazione all'INAIL del nominativo dei dipendenti
- Iscrizione presso l'INPS entro trenta giorni dall'inizio dell'attività lavorativa (per le ditte con dipendenti).

## Adempimenti per attività alimentari

Adempimenti per attività alimentari	Tipologia impresa		
	Impresa che vende solo i suoi prodotti	Impresa che vende anche altri prodotti (es. bibite)	Impresa che effettua somministrazione (es. tavolini dove servire i prodotti)
Notifica nuova impresa alimentare (NIA)	x	x	x
Predisposizione e attivazione del piano di autocontrollo aziendale (secondo i principi del metodo HACCP) per i rischi igienico-sanitari legati alla specifica produzione alimentare	x	x	x
Domanda di Registrazione mediante dichiarazione di inizio attività all'ASS (DIA)		x	x
Autorizzazione Comunale			x
Requisiti professionali (esame)			x

## Adempimenti per i panificatori

- Richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera;
- Richiesta di titolo abilitativo edilizio e il permesso di agibilità dei locali; Indicazione del nominativo del responsabile dell'attività produttiva
- Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)

## NORMATIVA

### Imprenditore artigiano

Legge regionale n.12/2002 Disciplina organica dell'Artigianato. Legge quadro sull'artigianato n. 443/1985 D.Lgs. 81/2008 (valutazione rischi)

### Attività alimentari

Dichiarazione inizio attività - art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990 Igiene alimentare - HACCP il Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997, attuazione nel nostro ordinamento della Direttiva 93/43/CEE sull'igiene dei prodotti alimentari

### Panificatori

Accesso all'attività - art. 4 della Legge n. 248 del 2006 Etichettatura di prodotti alimentari e cartellini del pane (Circolare 165 del Ministero dell'Industria). Dichiarazione inizio attività - art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990 - Reg. CE 852/2004 - Reg. CE 853/2004 (per aziende che non vendono al dettaglio). Circolare 12/05/2008 della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia sulla formazione obbligatoria per gli operatori del settore alimentare - Regolamento per le farine e per la pasta alimentare, D.P.R. n. 187 del 09/02/2001 - Norme relative all'abolizione del libretto sanitario - Legge regionale n. 12/2003 - CCNL per i dipendenti