

Denominazione del profilo professionale PIZZAIOLO Determinazione Dirigenziale N. 172/DPG009 (09-08-2019)	
Descrizione del profilo professionale	Il Pizzaiolo si occupa della preparazione di pizze e focacce, dalla realizzazione dell'impasto alla fase di cottura; cura il rifornimento e la conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari, controllandone le caratteristiche e la qualità
Settore Economico - Professionale	Servizi turistici
ADA	ADA.23.01.04 (ADA.19.13.866) - Preparazione della pizza
Gruppo/i di correlazione	
Livello EQF	3
Codice univoco ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Referenziazione ATECO	56.10.11 Ristorazione con somministrazione 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie 56.10.50 Ristorazione su treni e navi 56.21.00 Catering per eventi, banqueting 56.29.10 Mense 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina
Unità di Competenza costituenti il profilo	1) Organizzare il posto di lavoro 2) Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime e semilavorati 3) Preparare gli impasti per pizza e focaccia 4) Stendere l'impasto e condire/farcire le pizze e le focacce 5) Cuocere pizze e focacce
Denominazione dell'Unità di Competenza 1) Organizzare il posto di lavoro	
Risultato atteso	Organizzare il posto di lavoro, curando manutenzione ordinaria, pulizia, sanificazione ed igienizzazione di spazi ed attrezzature
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature ed utensili da cucina • Caratteristiche degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce • Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia di utensili e apparecchiature • Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici) • Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale • Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici)
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro • Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni, secondo le specifiche procedure previste • Organizzare gli spazi fisici sulla base delle quantità e dei tempi di produzione • Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture • Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle

	attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 2) Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime e semilavorati	
Risultato atteso	Individuare le materie prime necessarie e gestire il processo di approvvigionamento e conservazione
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di materie prime e semilavorati, sulla base dei comuni ricettari • Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e stoccaggio dei generi alimentari • Caratteristiche merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • Sistemi ed attrezzature per la conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione delle pizze e delle focacce e gestire il relativo approvvigionamento • Identificare le caratteristiche e monitorare la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari • Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari • Adottare sistemi e strumenti di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche • Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 3) Preparare gli impasti per pizza e focaccia	
Risultato atteso	Effettuare la preparazione dell'impasto da pizza, seguendo la fase di lievitazione e conservando i pani di pasta.
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti • Tipologie e funzioni delle attrezzature/macchinari per la lavorazione dell'impasto per pizza e focacce • Principali procedure e tecniche di impasto della pasta per la pizza e focacce • Dosaggi degli ingredienti per preparare i diversi impasti (cereali, kamut, integrale, ecc..) e per pizza e focacce

	<ul style="list-style-type: none"> • Nozioni su allergeni e celiachia • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari • Principi di igiene e cura della persona e dalla postazione di lavoro
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la corretta dose di impasto per pizze e focacce, in base alle prenotazioni e alla necessità stimata • Realizzare l'impasto attraverso tecniche manuali ed uso di macchinari, sulla base delle diverse tipologie di materia prima • Monitorare il processo di lievitazione dell'impasto per pizza e focacce • Applicare modalità di controllo qualità dell'impasto • Provvedere alla corretta conservazione, dei singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo • Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 4) Stendere l'impasto e condire/farcire le pizze e le focacce	
Risultato atteso	Stendere il pane di pizza disponendovi in maniera uniforme il condimento/farcitura, preventivamente preparato, provvedendo ad aggiungere eventuali ingredienti richiesti dal cliente
EQF	3
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti per il condimento e/o la farcitura • Strumenti e tecniche di taglio • Tecniche e strumenti di stesa dell'impasto • Tecniche e modalità di condimento/farcitura di pizza e focaccia • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce • Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti per la farcitura di pizze e focacce attraverso tecniche manuali e con l'ausilio di macchinari • Realizzare la stesura del panetto • Dosare condimento e farcitura • Proporre eventuali abbinamenti e farciture differenti in caso di mancanza degli ingredienti definiti da ricetta • Controllare la qualità visiva dei piatti preparati • Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala • Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	
Denominazione dell'Unità di Competenza 5) Cuocere pizze e focacce	
Risultato atteso	Predisporre le pizze e le focacce per la cottura, in base alle ricette, utilizzando gli impasti precedentemente preparati ed effettuando le farciture e la cottura sulla base del forno a disposizione
EQF	3

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e parametri di cottura di pizza e focacce • Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina • Tecniche di conduzione dei forni a legna • Principali tecniche e strumenti di infornata di pizza e focacce • Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di conduzione dei forni a legna ed elettrici • Provvedere alla gestione del forno in termini di temperatura ed eventuale fiamma • Infornare la pizza e/o focaccia e controllare il processo di cottura • Sfornare la pizza e/o focaccia • Verificare l'estetica/presentazione della pizza/focaccia • Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro • Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari
Indicatori di valutazione	
Soglia minima di prestazione	