

|  |  |
|--|--|
| Denominazione del profilo professionale<br><b>PIZZAIOLO</b><br><b>Determinazione Dirigenziale N. 172/DPG009 (09-08-2019)</b> |  |
| 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  | <b>ADA.23.01.04</b> (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<br>56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole<br>56.10.30 Gelaterie e pasticcerie<br>56.10.50 Ristorazione su treni e navi<br>56.21.00 Catering per eventi, banqueting<br>56.29.10 Mense<br>56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale<br>56.30.00 Bar e altri esercizi simili senza cucina  |
| Unità di Competenza costituenti il profilo   | 1) Organizzare il posto di lavoro<br>2) Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime e semilavorati<br>3) Preparare gli impasti per pizza e focaccia<br>4) Stendere l'impasto e condire/farcire le pizze e le focacce<br>5) Cuocere pizze e focacce  |
| Denominazione dell'Unità di Competenza<br><b>1) Organizzare il posto di lavoro</b>   |  |
| 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"> <li>• Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature ed utensili da cucina</li> <li>• Caratteristiche degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce</li> <li>• Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia di utensili e apparecchiature</li> <li>• Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici)</li> <li>• Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>• Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> <li>• Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici)</li> </ul> |
| Abilità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro</li> <li>• Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni, secondo le specifiche procedure previste</li> <li>• Organizzare gli spazi fisici sulla base delle quantità e dei tempi di produzione</li> <li>• Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture</li> <li>• Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle</li> </ul>  |

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

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni su allergeni e celiachia</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona e dalla postazione di lavoro</li> </ul>  |
| Abilità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare la corretta dose di impasto per pizze e focacce, in base alle prenotazioni e alla necessità stimata</li> <li>• Realizzare l'impasto attraverso tecniche manuali ed uso di macchinari, sulla base delle diverse tipologie di materia prima</li> <li>• Monitorare il processo di lievitazione dell'impasto per pizza e focacce</li> <li>• Applicare modalità di controllo qualità dell'impasto</li> <li>• Provvedere alla corretta conservazione, dei singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo</li> <li>• Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro</li> <li>• Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul>  |
| Indicatori di valutazione  |   |
| Soglia minima di prestazione   |   |
| Denominazione dell'Unità di Competenza<br><b>4) Stendere l'impasto e condire/farcire le pizze e le focacce</b> |   |
| 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"> <li>• Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti per il condimento e/o la farcitura</li> <li>• Strumenti e tecniche di taglio</li> <li>• Tecniche e strumenti di stesa dell'impasto</li> <li>• Tecniche e modalità di condimento/farcitura di pizza e focaccia</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>• Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> </ul>  |
| Abilità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce</li> <li>• Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti per la farcitura di pizze e focacce attraverso tecniche manuali e con l'ausilio di macchinari</li> <li>• Realizzare la stesura del panetto</li> <li>• Dosare condimento e farcitura</li> <li>• Proporre eventuali abbinamenti e farciture differenti in caso di mancanza degli ingredienti definiti da ricetta</li> <li>• Controllare la qualità visiva dei piatti preparati</li> <li>• Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala</li> <li>• Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro</li> <li>• Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul> |
| Indicatori di valutazione  |   |
| Soglia minima di prestazione   |   |
| Denominazione dell'Unità di Competenza<br><b>5) Cuocere pizze e focacce</b>                                    |   |
| 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"> <li>• Caratteristiche e parametri di cottura di pizza e focacce</li> <li>• Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina</li> <li>• Tecniche di conduzione dei forni a legna</li> <li>• Principali tecniche e strumenti di infornata di pizza e focacce</li> <li>• Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno</li> <li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>• Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> </ul>                                 |
| Abilità                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di conduzione dei forni a legna ed elettrici</li> <li>• Provvedere alla gestione del forno in termini di temperatura ed eventuale fiamma</li> <li>• Infornare la pizza e/o focaccia e controllare il processo di cottura</li> <li>• Sfornare la pizza e/o focaccia</li> <li>• Verificare l'estetica/presentazione della pizza/focaccia</li> <li>• Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro</li> <li>• Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul> |
| Indicatori di valutazione    |  |
| Soglia minima di prestazione |  |