

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

QUALIFICAZIONE DI PIZZAIOLO

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE n. 293/DPG021 (21-07-2022)

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
---	Inquadramento della professione
---	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro
Organizzare il posto di lavoro	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria
	Garantire L'igiene
Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime e semilavorati	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione
	Applicare procedure per l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime
Preparare gli impasti per pizza e focaccia	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti
Stendere l'impasto e condire/farcire le pizze e le focacce	Applicare procedure e tecniche per la preparazione e la farcitura delle
Cuocere pizze e focacce	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo formativo - Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale

- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di Risultati di Apprendimento	Durata minima	di cui in FAD	Crediti Formativi
1	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientamento al ruolo • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione, nello specifico delle pizzerie 	Inquadramento della professione	18	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p>Conoscenze</p> <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 • Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria	20	10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

	procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina				
3	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari • Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro • 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 	Garantire L'igiene	16	8	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti • Elementi di scienza dell'alimentazione • Elementi di scienza dell'alimentazione • 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 • Nozioni su allergeni e celiachia 	Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione	32	16	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p>Conoscenze</p> <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 	Applicare procedure per l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime	40	20	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della

	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti • Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e stoccaggio dei generi alimentari • Sistemi ed attrezzature per la conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati <p>Abilità</p> <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 				valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Abilità</p> <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 	Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti	60	30	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p>Conoscenze</p>	Applicare procedure e tecniche per la	60	30	Amnesso il

	<ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e tecniche di taglio • Tecniche e strumenti di stesa dell'impasto • Tecniche e modalità di condimento/farcitura di pizza e focaccia <p>Abilità</p> <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 	preparazione e la farcitura delle			<p>riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
8	<p>Conoscenze</p> <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 <p>Abilità</p> <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 	Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce	60	30	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>
9	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro 	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro	14	8	<p>Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro • Norme di igiene ambientale e personale <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 				<p>già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008</p>		
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE				320	160	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima tirocinio, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 50 ore

Durata massima tirocinio: 90 ore

6. UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 6, 7 e 8.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --

- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curricolare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: Tavolo da lavoro; impastatrice; cella ferma lievitazione; lievitatrice; contenitori impasti; forni di cottura; utensileria obbligatoria. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 6, 7, 8.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13