

Sezione 3 - Pizzaiolo

Dati generali

Caratteristiche

Unità di Competenza (UC)

Durata (in ore)

200

Ore in aula

120

Ore in laboratorio

80

Tipologia laboratorio

Laboratorio attrezzato

Figura di Riferimento

463 - Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

ADA 2023 - Preparare la pizza ' 70h

-Elementi di chimica (10h)

Conoscenze:Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto)

-Gli ingredienti base per la preparazione della pizza (10h)

Conoscenze:Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione

della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni

-I nutrienti dei principali alimenti (10h)

Conoscenze:Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione

-Indicatori di qualità degli ingredienti utilizzati (10h)

Conoscenze:Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza

-Le intolleranze alimentari (10h)

Conoscenze:Intolleranze alimentari

-Gli impasti della pizza (10h)

Conoscenze:Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti

-La manipolazione degli alimenti (10h)

Conoscenze:Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)

ADA 2024 - Monitorare le scorte della pizzeria ' 70h

- Modalità, conservazione e preparazione dei cibi (10h)

Conoscenze:Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)

- Elementi di legislazione commerciale (5h)

Conoscenze:Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria

-La conservazione degli alimenti (10h)

Conoscenze:Fasi del processo di conservazione

-L'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro (10h)

Conoscenze:normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

- Normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi (10h)

Conoscenze: norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti

-L'acquisto delle merci (5h)

Conoscenze: Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.)

- Processi di cottura degli alimenti (10h)

Conoscenze: Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.)

- Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari (10h)

Conoscenze: Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari

ADA 2025 - Operare nel settore della ristorazione ' 60h

- Tutela ed informazione del consumatore (20h)

Conoscenze: Elementi di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi di ristorazione: concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

-La segmentazione della clientela (10h)

Conoscenze: Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta

- Elementi di gestione e di marketing aziendale (20h)

Conoscenze: Elementi di marketing turistico e territoriale

- Scenario distributivo (10h)

Conoscenze: principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore turistico - ricettivo

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

Prova pratica per valutare il livello di apprendimenti.

Sarà effettuato un esame finale, e al suo superamento sarà rilasciato l'attestato di Frequenza con Profitto.

Durante il corso sarà rilasciato anche l'attestato di formazione obbligatoria per il personale alimentarista, ai sensi della L.R.22/07e s.m.i. e al R.R. n. 5 del 15-05-2008

Fabbisogno Occupazionale

Nelle pizzerie, la forza lavoro complessiva arriva a 240.000 occupati. In Italia sono attive 50 mila pizzerie di cui la meta' a taglio con un fatturato aggregato di circa nove miliardi di euro. La difficoltà nel reperire personale esperto porta i gestori, almeno in un caso su cinque, ad accontentarsi di reclutare personale non qualificato da formare. L'80% del fabbisogno di pizzaioli specialisti riguarda le piccole imprese ed oltre un'assunzione su due tra quelle non stagionali e' a tempo indeterminato.

Note