REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Pizzaiolo
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Descrizione sintetica della qualificazione	Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura. Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e -su richiesta- delle operazioni di approvvigionamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17) 2. Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari (295) 3. Preparazione dell'impasto da pizza (311) 4. Preparazione e cottura di pizza e focacce (337) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Oggetto di osservazione	Le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.
Indicatori	Verifica ed autocontrollo dei punti critici, rilevazione dati ed elaborazione documenti di supporto al monitoraggio, organizzazione del presidio di sicurezza, qualità e minimizzazione/eliminazione dei rischi/pericoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare</p> <p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.2.3 - Addetti al banco nei servizi di ristorazione</p> <p>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p> <p>5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.2 - Esercenti di attività di ristorazione nei mercati e in posti assegnati</p> <p>6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai</p> <p>8.1.4.2.0 - Personale non qualificato nei servizi di ristorazione</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno; materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Oggetto di osservazione	Le operazioni di cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
Indicatori	Analisi e selezione delle proposte di fornitura; verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti trattati e conservati
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro3. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni5. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari6. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari7. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attività previsto
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati4. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati5. Tecniche di approvvigionamento prodotti6. Principi di gestione del magazzino e delle scorte alimentari7. Tecniche di gestione rifiuti alimentari e non
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Preparazione dell'impasto da pizza
Livello EQF	2
Risultato formativo atteso	Impasto da pizza preparato secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione dell'impasto da pizza
Indicatori	Controllo della qualità degli ingredienti; corretta manipolazione dell'impasto.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare tecniche di lievitazione degli impasti da pizza 3. Coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione dell'impasto da pizza 4. Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare 5. Utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti da pizza
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici) 3. Tecniche di organizzazione del lavoro 4. Ingredienti e loro comportamento durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.) 5. Tecniche di lievitazione dell'impasto da pizza 6. Tecniche di manipolazione dell'impasto da pizza
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>6.5.1.2.1 - Panettieri</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Preparazione e cottura di pizza e focacce
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Pizze e focacce predisposte e cotte secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Oggetto di osservazione	Le operazioni di preparazione e cottura di pizza e focacce
Indicatori	Applicazione corretta delle tecniche di spianatura e cottura di pizza e focacce
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno 3. Coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione e cottura di pizze e focacce 4. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari 5. Scegliere e predisporre (pulire, tagliare) gli ingredienti necessari alla farcitura di pizze e focacce 6. Utilizzare attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari 7. Utilizzare gli attrezzi per l'utilizzo dei forni da cucina di vario tipo
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp) 2. Processi di cottura degli alimenti 3. Tecniche di organizzazione del lavoro 4. Attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari 5. Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina 6. Tecniche di conduzione dei forni a legna 7. Tecniche per la spianatura dell'impasto
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</p> <p>5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva</p> <p>5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati</p> <p>6.5.1.2.1 - Panettieri</p>