

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Standard Formativo	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
Qualificazione regionale di riferimento	Pizzaiolo
Descrizione 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
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Durata minima complessiva del percorso (ore)	600
Durata minima di aula (ore)	288
Durata minima laboratorio (ore)	72
Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)	60
Durata massima DAD aula	0
Durata massima FAD aula	0
Durata minima tirocinio in impresa (ore)	240
Durata minima stage + Laboratorio (ore)	312
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è

	inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania
Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Pizzaiolo"
Grado minimo d'istruzione previsto	-
Età minima prevista	-
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

- 1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
- 2 - Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
- 3 - Preparazione dell'impasto da pizza
- 4 - Preparazione e cottura di pizza e focacce

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	Ore	Esame Intermedio
1° Anno	600	No

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1

Denominazione unità formativa	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
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.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo2. 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 alimenti4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando8. 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 haccp2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2

Denominazione unità formativa	Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari (295)
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
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 5. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 6. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari 7. 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 haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati 5. Tecniche di approvvigionamento prodotti 6. Principi di gestione del magazzino e delle scorte alimentari 7. Tecniche di gestione rifiuti alimentari e non
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3

Denominazione unità formativa	Preparazione dell'impasto da pizza
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Preparazione dell'impasto da pizza (311)
Risultato formativo atteso	Impasto da pizza preparato secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro2. Applicare tecniche di lievitazione degli impasti da pizza3. Coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione dell'impasto da pizza4. Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare5. 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 lavoro4. Ingredienti e loro comportamento durante la lavorazione dell'impasto (acqua, sale, farine, strutto, ecc.)5. Tecniche di lievitazione dell'impasto da pizza6. Tecniche di manipolazione dell'impasto da pizza
Vincoli (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4

Denominazione unità formativa	Preparazione e cottura di pizza e focacce
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione e cottura di pizza e focacce (337)
Risultato formativo atteso	Pizze e focacce predisposte e cotte secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro2. Applicare procedure di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno3. Coordinare le attività dei collaboratori durante il processo di preparazione e cottura di pizze e focacce4. Monitorare caratteristiche, quantità e qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari5. Scegliere e predisporre (pulire, tagliare) gli ingredienti necessari alla farcitura di pizze e focacce6. Utilizzare attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari7. 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 alimenti3. Tecniche di organizzazione del lavoro4. Attrezzature e utensili per il taglio di prodotti alimentari5. Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina6. Tecniche di conduzione dei forni a legna7. Tecniche per la spianatura dell'impasto
Vincoli (eventuali)	