

Sezione 3 – Pizzaiolo

Durata (in ore)

200

Ore in aula

200

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

Figura di riferimento

463 - Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza.

Struttura del percorso e contenuti formativi

U.C. 2022 ORGANIZZARE IL POSTO DI LAVORO PIZZERIA (70 ORE)

- Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza
- Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza
- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro
- Inglese settoriale

U.C. 2023 PREPARAZIONE DELLA PIZZA (70 ORE)

- impastamento e stesura
- Taglio e pulizia
- Preparazione e condimenti
- Farcitura e cottura
- I diversi tipi di cereali
- Le farine
- La scelta delle farine a seconda degli impasti e quindi del prodotto finale che si intende produrre
- I lieviti
- La lievitazione
- Gli ingredienti
- La preparazione degli impasti per pizza
- La stesura della pasta
- La farcitura
- La cottura della pizza

U.C. 2024 MONITORAGGIO SCORTE DELLA PIZZERIA (ORE 60)

- normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari
- 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.)
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)
- Fasi del processo di conservazione
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.)
- norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti
- Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti.

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

- Quesiti a scelta multipla e a risposta singola.
- Quesiti a risposta breve
- Colloqui
- Simulazioni operative

Fabbisogno occupazionale

La pizza in Italia è cultura e tradizione. Chi diventa pizzaiolo, un po' per scelta e un po' per vocazione, trova facilmente un lavoro. Trova impiego nel settore della ristorazione. Il mercato della ristorazione rappresenta una componente di primo piano nel sistema turistico nazionale e locale, pertanto la domanda di personale, che oltre alle pratiche consolidate del "mestiere", si presenta in possesso di qualificate competenze, è in crescita. Non foss'altro che il Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, ha ritenuto che fare il pizzaiolo è un'arte e ora questo antico mestiere è riconosciuto patrimonio dell'umanità.