Denominazione Figura / Profilo / Obiettivo	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Edizione	2017
Professioni NUP/ISTAT correlate	• 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti • 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva • 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	• 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto • 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione • 56.10.12 - Attività di ristorazione annesse ad aziende agricole • 56.1050 - Ristorazione su treni e navi • 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting • 56.29.10 - Mense
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Sottoarea professionale	Produzioni alimentari
Descrizione	Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentarie, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro

Livello EQF	3
Certificazione rilasciata	QUALIFICA
Processo di lavoro caratterizzante la figura	TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE • A - Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti • B - Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati • C - Preparazione di pizze, focacce e prodotti affini

PROCESSO DI LAVORO - ATTIVITÀ	COMPETENZE
A - Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti **ATTIVITÀ** • Selezione dei fornitori • Controllo degli alimenti in arrivo e ricevimento • Stoccaggio e conservazione alimenti	• 1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali • 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
B - Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati **ATTIVITÀ** • Pianificazione del lavoro da svolgere • Predisposizione di macchinari, strumenti e attrezzi di lavoro • Tenuta dell'ordine e della pulizia dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature di lavoro • Applicare procedure di autocontrollo	• 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro • 4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo
C - Preparazione di pizze, focacce e prodotti affini **ATTIVITÀ** • Preparazione impasti e condimenti • Spezzatura e formatura panetti pronti per la lievitazione • Farcitura pizze, focacce e prodotti affini • Infornamento di pizze, focacce e prodotti affini	• 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali • 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo • 7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali
- 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
- 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
- 4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo
- 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali
- 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
- 7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini

COMPETENZA N. 1

Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali

ABILITA' MINIME

- Valutare le materie prime, le scorte e la necessità di approvvigionamento
- Effettuare la selezione dei fornitori e la scelta dei prodotti
- Conoscere le principali intolleranze alimentari legate all'assunzione di farine (grano, glutine, ecc.), e scegliere le alternative più adeguate in termini di principi nutrizionali e di alta digeribilità
- Individuare le principali fonti di approvvigionamento, effettuando esami comparativi delle varie offerte, basati sulle qualità del prodotto, sulla serietà del fornitore e sulle possibilità di rifornimento
- Riconoscere e valorizzare le varietà dei grani antichi tipiche della produzione locale
- Valutare l'acquisto di materie prime e prodotti agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, del consumo consapevole, e dell'economia solidale
- Verificare al ricevimento la coerenza tra l'ordine e i prodotti in arrivo

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principi di qualità degli alimenti e materie prime
- Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
- Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;
- Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
- Intolleranze alimentari e allergeni
- Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;
- Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;
- Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
- Documenti e procedure di autocontrollo alimentare

COMPETENZA N. 2

Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Adottare principi d' igiene alimentare (Haccp autocontrollo alimentare) nello stoccaggio degli alimenti • Monitorare e riconoscere le misurazione delle temperature di stoccaggio • Applicare buone pratiche igieniche, di manipolazione e stoccaggio alimenti	• Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare

COMPETENZA N. 3

Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare tecniche di pulizia e sanificazione dei locali aziendali, degli impianti e degli utensili e stoviglie utilizzati • Garantire la cura dell'igiene personale durante la preparazione e lavorazione degli alimenti	• Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro • Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione • Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro • Metodi di pulizia e sanificazione

COMPETENZA N. 4

Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività lavorative • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini • Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti

COMPETENZA N. 5

Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri di selezione degli ingredienti • Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto • Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine • Eseguire una corretta manipolazione degli alimenti, in conformità alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare	• Elementi di gastronomia,di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propriet? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; • Standard di qualità dei prodotti alimentari; • Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini

COMPETENZA N. 6

Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare criteri di selezione degli ingredienti • Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto • Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine • Eseguire un corretto utilizzo degli ingredienti, anche senza glutine per la guarnizione, in conformità a normativa vigente, responsabilità civile, HACCP	• Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propriet? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini

COMPETENZA N. 7

Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini

ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
• Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento • Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare) • Saper curare le varie tipologie di impiattamento di pizze, focacce e prodotti affini	• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni • Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce • Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini • Tecniche e metodi di impiattamento • Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) • Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free