

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
PROFILO PROFESSIONALE PIZZAILOLO**

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Preparazione degli impasti di pizza e focacce	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione"
	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti"
Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze"
Effettuare la cottura delle pizze e focacce	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce".
Organizzare il luogo e le attrezzature di lavoro	Unità di risultato di Apprendimento "Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria"
	Unità di risultato di Apprendimento "Garantire l'igiene"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO***Titoli di studio:*

- Assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione o, in subordine, proscioglimento dal diritto-dovere.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione, nello specifico delle pizzerie • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza.
2	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro • Caratteristiche degli utensili manuali e degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce • Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce • Caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni • Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici) Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture • Verificare la disponibilità di tutti gli ingredienti necessari alle diverse tipologie di farciture ed organizzarli sul piano di lavoro • Verificare la disponibilità delle confezioni per l'asporto delle pizze e focacce • Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni, secondo le specifiche procedure previste • Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro 	<i>"Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria"</i>	20	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. • Principi di igiene e cura della per- 	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>sona</p> <ul style="list-style-type: none"> Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti 				
4	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Elementi di merceologia di settore Elementi di scienza dell'alimentazione Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti 	<i>"Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione"</i>	32	Max 4	
5	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali. Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti Indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso (manuale o con impastatrice) Calcolare la dose di impasto da preparare in relazione alla quantità di pizza/focacce da cuocere ed ai tempi di lievitazione Manipolare il disco di pasta fino a 	<i>"Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti"</i>	60	Max 10	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>conferirgli le dimensioni opportune (in larghezza e spessore) garantendo le condizioni prescritte, l'igiene e la salute</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monitorare il processo di lievitazione • Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo 				
6	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati per la farcitura delle pizze • Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura • Tecniche di formatura e di disposizione delle farciture su pizze e focacce <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce previste in menù ed alle quantità stimate di clienti • Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti della farcitura, garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute • Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione • Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato (prima della cottura o a crudo) 	<p><i>“Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze”</i></p>	60	Max 10	
7	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) • Tecniche di infornata • Processo di cottura dei prodotti di pizzeria • Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disporre nel forno le pizze/focacce, utilizzando la tecnica adeguata al 	<p><i>“Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce”</i></p>	60	Max 10	

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	forno a disposizione (elettrico/a legna) <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare le regolazioni necessarie a garantire una cottura uniforme • Tenere sotto controllo il processo di cottura utilizzando parametri strumentali e visivi 				
Nota ¹	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	16	Max 4	Ammesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE			284	Max 52	

5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare

7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento da 5 a 7 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su eventuale tirocinio

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole – documentato – del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13