

Dettagli Profilo 19.QP.2

(Attualmente in vigore)

Denominazione profilo	Pizzaiolo
Descrizione sintetica	Il pizzaiolo opera nel settore dei servizi turistici e presiede l'intero processo di preparazione della pizza, dalla fase iniziale di predisposizione dell'impasto, della formazione dei panetti e della preparazione dei condimenti/farciture, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione/farcitura, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Il pizzaiolo gestisce il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, nonché le operazioni di approvvigionamento e di conservazione degli alimenti.
Requisiti di accesso	Esperienza di almeno 12 mesi, anche non continuativa, svolta nell'arco degli 8 anni precedenti alla richiesta di certificazione, nell'ambito di preparazione della pizza.
Settore economico	23 - Servizi turistici
Livello EQF	3

Informazioni di contatto Enti accreditati

Ragione sociale	Indirizzo	Telefono	Mail / PEC
CON.SOLIDA. società cooperativa sociale	via Rienza, 10, 38121 Trento (TN)	0461235723	consolida@consolida.it
INFUSIONE IMPRESA SOCIALE	VIA Saluga 3b , 38121 Trento (TN)	0461262440	formazione@infusione.it
ENAIP TRENINO	VIA MADRUZZO, 41, 38122 Trento (TN)	0461235186	enaiprentino@enaip.tn.it
SAMUELE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	Via delle Laste, 22, 38121 Trento (TN)	0461230888	amministrazione@coopsamuele.it

Elenco Competenze

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Operare nelle produzioni secondo i criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare	3	<ul style="list-style-type: none">• tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro• procedure e protocolli di igiene alimentare• caratteristiche e criteri di qualità alimentare• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp• condizioni di igiene e sicurezza dell'abbigliamento da lavoro	<ul style="list-style-type: none">• utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici• applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti• applicare tecniche di conservazione e stoccaggio degli alimenti• valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio
Eeguire attività di preparazione degli impasti e dei condimenti/farciture per la realizzazione di pizze e focacce di diversa tipologia	3	<ul style="list-style-type: none">• elementi di trasformazione agroalimentare• maturazione e lievitazione della pasta• tipologie di impasto, condimento e farcitura• proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti• allergie e intolleranze alimentari	<ul style="list-style-type: none">• selezionare gli ingredienti per la realizzazione di pizze e focacce in base alle specifiche fornite• applicare tecniche di lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, cereali, kamut, soja, grani antichi, ecc.)• rispettare tempi, procedure e risorse
Realizzare pizze e focacce in rapporto alle diverse esigenze della clientela, identificando gli ingredienti e gli strumenti da utilizzare e applicando le tecniche di farcitura e cottura più indicate	3	<ul style="list-style-type: none">• tipologie di pizze e focacce e relativi ricettari• elementi di trasformazione agroalimentare• allergie e intolleranze alimentari• tecnica e operatività di dosaggio e bilanciamento degli ingredienti• tecniche e operatività di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno• tipologie di forni (elettrici, a gas, a legna), loro caratteristiche e funzionamento• disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp, gluten free, ...)	<ul style="list-style-type: none">• selezionare strumenti, utensili, attrezzature e tipologia specifica di forni• rispettare tempi, procedure e risorse• identificare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche e alle specifiche esigenze del cliente• applicare specifiche tecniche di cottura