# 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 |
|---|---|---|---|
| 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 | • tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro<br>• procedure e protocolli di igiene alimentare<br>• caratteristiche e criteri di qualità alimentare<br>• principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp<br>• condizioni di igiene e sicurezza dell'abbigliamento da lavoro | • utilizzare procedure e tecniche di trattamento delle materie prime/semilavorati e di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici<br>• applicare procedure e protocolli di igiene alimentare secondo le normative vigenti<br>• applicare tecniche di conservazione e stoccaggio degli alimenti<br>• valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio |
| Eseguire attività di preparazione degli impasti e dei condimenti/farciture per la realizzazione di pizze e focacce di diversa tipologia | 3 | • elementi di trasformazione agroalimentare<br>• maturazione e lievitazione della pasta<br>• tipologie di impasto, condimento e farcitura<br>• proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti<br>• allergie e intolleranze alimentari | • selezionare gli ingredienti per la realizzazione di pizze e focacce in base alle specifiche fornite<br>• applicare tecniche di lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, cereali, kamut, soja, grani antichi, ecc.)<br>• 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 | • tipologie di pizze e focacce e relativi ricettari<br>• elementi di trasformazione agroalimentare<br>• allergie e intolleranze alimentari<br>• tecnica e operatività di dosaggio e bilanciamento degli ingredienti<br>• tecniche e operatività di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno<br>• tipologie di forni (elettrici, a gas, a legna), loro caratteristiche e funzionamento<br>• disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp, gluten free, …) | • selezionare strumenti, utensili, attrezzature e tipologia specifica di forni<br>• rispettare tempi, procedure e risorse<br>• identificare gli ingredienti in base alle loro proprietà e caratteristiche e alle specifiche esigenze del cliente<br>• applicare specifiche tecniche di cottura |