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
Consolida scs	via Rienza 10, 38121 Trento (TN)	0461235723	consolida@consolida.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 • 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	• 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
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 • 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	• 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	• 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, …)	• 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