Dettagli Profilo 19.QP.3

(Attualmente in vigore)

Denominazione profilo	AIUTO PIZZAIOLO
Descrizione sintetica	L’Aiuto pizzaiolo supporta il pizzaiolo durante le diverse fasi di preparazione della pizza/focaccia. Svolge attività inerenti l’allestimento degli ingredienti per la guarnizione, la manipolazione del disco di pasta e la cottura della pizza/focaccia con forni di diversa tipologia. Cura, inoltre, la pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.
Requisiti di accesso	Non previsti.
Settore economico	23 - Servizi turistici
Livello EQF	2

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
Svolgere le attività base di predisposizione degli ingredienti e dei semilavorati per la preparazione della pizza/focaccia, sulla base delle indicazioni ricevute dal pizzaiolo e delle ricette previste.	2	• tecniche e procedure di manipolazione e stesura degli impasti • tipologie di condimenti e di ingredienti per la guarnizione • attrezzature da cucina per la preparazione degli ingredienti • elementi normativi di riferimento e procedure igienico-sanitarie in ambienti di produzione alimentare • tipologie di pizze e relativo ricettario • elementi di normativa settoriale sulla sicurezza nel lavoro • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • condizioni di igiene e sicurezza dell'abbigliamento da lavoro	• applicare tecniche e procedure di allestimento degli ingredienti per la guarnizione della pizza • applicare tecniche e procedure per suddividere l’impasto in porzioni • applicare tecniche di manipolazione e formatura dell’impasto • applicare protocolli di sicurezza alimentare

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Predisporre e gestire la cottura e le operazioni di sfornamento della pizza e delle focacce nel rispetto delle regole di igiene alimentare e di sicurezza e sulla base delle indicazioni ricevute dal pizzaiolo / delle ricette previste.	2	• caratteristiche, funzionamento e utilizzo di forni di varia tipologia • caratteristiche e parametri della cottura della pizza • tecniche di infornamento e sfornamento della pizza • elementi normativi di riferimento e procedure igienico-sanitarie in ambienti di produzione alimentare • protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza alimentare • elementi di normativa settoriale sulla sicurezza nel lavoro • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp • condizioni di igiene e sicurezza dell'abbigliamento da lavoro	• applicare criteri e procedure per l'accensione, la verifica e la regolazione della temperatura del forno • applicare tecniche di infornamento, cottura e sfornamento • applicare tecniche visive per verificare il grado di cottura e l'estetica della pizza e delle focacce • applicare tecniche per impiattare e/o posizionare nel contenitore d'asporto la pizza / le focacce • Applicare le misure di pulizia e igiene personale, della postazione di lavoro e delle attrezzature • elementi normativi di riferimento e procedure igienico-sanitarie in ambienti di produzione alimentare
Compiere, sulla base dei protocolli e delle direttive aziendali, le operazioni di cura e pulizia delle attrezzature di cucina e di igienizzazione degli spazi di operatività.	2	• tipologia di utensili e attrezzatura in uso in pizzeria • protocolli di autocontrollo relativi all'igiene alimentare e alla sicurezza alimentare in pizzeria • protocolli di igienizzazione e sanificazione • tipologie di prodotti per la pulizia e la sanificazione • tecniche di piccola manutenzione degli utensili e delle attrezzature di pizzeria • elementi di normativa settoriale sulla sicurezza nel lavoro • principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp	• applicare criteri e procedure di pulizia periodica e di riordino degli alloggiamenti degli utensili e delle piccole attrezzature di pizzeria • applicare criteri e procedure di pulizia immediata al termine dell'utilizzo o a fine ciclo (manuale o mediante macchina) degli utensili e delle attrezzature di pizzeria • applicare criteri e procedure di piccola manutenzione degli utensili e delle attrezzature di pizzeria • applicare criteri e procedure di igienizzazione e sanificazione giornaliera e periodica degli ambienti