

# Dettagli Profilo 19.APP.3

*(Scaduto il giorno 20/12/2019)*

Denominazione profilo	Pizzaiolo
Descrizione sintetica	Il pizzaiolo realizza, in pizzerie e ristoranti, pizze, calzoni e focacce. Il pizzaiolo prepara l'impasto, segue e controlla il processo di lievitazione e maturazione; porziona e spiana l'impasto e predispone gli ingredienti per la farcitura. Il pizzaiolo farcisce pizze, calzoni e focacce in base alle ricette e/o le indicazioni del cliente; segue e controlla il processo di cottura; organizza lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime
Riferimenti normativi	Delibera Giunta Provinciale 2470/2016
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
Gestire l'approvvigionamento e il ricevimento delle materie prime alimentari e di materiali d'uso non alimentare in base al livello dello scorte	3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principi di gestione e valutazione delle scorte</li><li>• Tipologie e caratteristiche delle farine: integrale, 2, 1, 0, 00; qualità; "forza" della farina in base alla presenza di glutine</li><li>• Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche, nutrizionali e di digeribilità delle materie prime e della pizza</li><li>• Tecniche e formule di calcolo professionale: rapporti di miscela e percentuali; trasformazioni per unità di misura</li><li>• Documenti e procedure di controllo per il ricevimento di prodotti alimentari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valutare le scorte e la necessità di ordinazioni</li><li>• Prevedere i fabbisogni di approvvigionamento</li><li>• Effettuare l'ordine dei prodotti</li><li>• Verificare la coerenza tra l'ordine e i prodotti ricevuti</li></ul>
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti rispettando le scadenze e le norme di igiene e sicurezza alimentare	3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi e principi per igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti</li><li>• Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare: temperatura, umidità, luce; scadenze</li><li>• Principi di stoccaggio degli alimenti; suddivisione, sovrapposibilità, rotazione (L.I.F.O.)</li><li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare principi di stoccaggio degli alimenti</li><li>• Applicare criteri di conservazione degli alimenti</li><li>• Monitorare le scadenze</li><li>• Applicare i piani di autocontrollo HACCP per la conservazione e la sicurezza degli alimenti</li></ul>
Realizzare l'impasto per pizza al piatto, al taglio o focacce utilizzando strumenti adeguati, macchina impastatrice e schiacciatrice a caldo o a freddo	3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche e formule di calcolo professionale: rapporti di miscela e percentuali; trasformazioni per unità di misura</li><li>• Tipologie e caratteristiche delle materie prime dell'impasto: acqua, lievito, sale, eventuali grassi</li><li>• Tipologia e caratteristiche dell'impasto</li><li>• Quantità e rapporto quantitativo delle materie prime dell'impasto</li><li>• Sequenza di inserimento degli ingredienti nell'impastatrice</li><li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Effettuare la pesatura degli ingredienti</li><li>• Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto</li><li>• Utilizzare l'impastatrice</li><li>• Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità</li><li>• Verificare le caratteristiche dell'impasto</li><li>• Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza</li></ul>

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Gestire la lievitazione e maturazione in base al prodotto richiesto	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di manipolazione dell'impasto e formatura</li> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lievitazione e alla maturazione.</li> <li>• Temperatura ed umidità delle diverse tipologie d'impasto</li> <li>• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo della cella frigo.</li> <li>• Caratteristiche dell'impasto lievitato.</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche e procedure manuali di formatura</li> <li>• Determinare temperatura e umidità della cella frigo o dell'ambiente temperato</li> <li>• Determinare il tempo della lievitazione</li> <li>• Valutare la lievitazione e maturazione delle palline d'impasto</li> <li>• Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza</li> </ul>
Utilizzare le diverse tipologie di forni a legna, elettrico e a gas	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni</li> <li>• Temperature di cottura della pizza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare l'accensione del fuoco</li> <li>• Monitorare la combustione del legno</li> <li>• Verificare la temperatura del forno</li> <li>• Regolare la temperatura del forno</li> </ul>
Allestire gli ingredienti per la guarnizione della pizza cruda e cotta	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie, caratteristiche ed utilizzo degli ingredienti per la guarnizione</li> <li>• Tipologie, caratteristiche ed utilizzo delle attrezzature e degli strumenti per la preparazione degli ingredienti di guarnizione</li> <li>• Tecniche di cottura: a vapore; sulla griglia</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di pulitura e sanificazione degli ingredienti per la guarnizione</li> <li>• Applicare tecniche di preparazione degli ingredienti per la guarnizione</li> <li>• Applicare tecniche di cottura dei cibi</li> <li>• Trasferire gli alimenti dalla lavorazione ai banchi frigo</li> <li>• Mantenere gli ingredienti alle temperature previste dalle norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• Verificare i prodotti per la guarnizione</li> <li>• Eliminare corpi estranei negli ingredienti di guarnizione</li> <li>• Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza</li> </ul>
Eseguire la formatura dei dischi predisponendoli per la guarnizione	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di stesura dell'impasto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare manualità: tecnica, precisione e velocità di esecuzione</li> </ul>

Descrizione competenza	Livello EQF	Conoscenze	Abilità
Eseguire la guarnizione della pizza cruda per la cottura e della pizza cotta con ingredienti che non richiedono cottura	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbinamento ingredienti</li> <li>• Tecniche di guarnizion e della pizza</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbinare i vari ingredienti</li> <li>• Applicare tecniche di guarnizione</li> <li>• Verificare i risultati tramite controllo visivo della pizza</li> <li>• Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza</li> <li>• Verificare le scadenze degli alimenti</li> <li>• Rispettare la logica di rotazione degli alimenti</li> </ul>
Gestire e controllare la cottura della pizza in base alla ricetta	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni</li> <li>• Caratteristiche e parametri della cottura della pizza</li> <li>• Tecniche di infornamento e sfornamento della pizza</li> <li>• Reazioni durante la cottura: evaporazione acqua, volatilizzazione sostanze aromatiche, sviluppo volume</li> <li>• Caratteristiche della pizza cotta</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare la temperatura del forno</li> <li>• Regolare la temperatura del forno</li> <li>• Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento</li> <li>• Attuare la rotazione della pizza nel forno a legna</li> <li>• Valutare il processo e lo stato di cottura del prodotto</li> <li>• Verificare l'estetica/la presentazione della pizza</li> <li>• Verificare nell'impattamento la presenza di corpi estranei</li> <li>• Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza</li> </ul>
Allestire l'ambiente di lavoro in base al servizio richiesto	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di organizzazione degli ambienti dei macchinari, degli attrezzi e degli strumenti di lavoro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare principi di organizzazione degli ambienti di lavoro: cucina, banco, area forno</li> <li>• Applicare principi di predisposizione degli attrezzi di lavoro</li> </ul>
Realizzare le misure per garantire la pulizia e l'igiene dell'ambiente di lavoro, nonché l'igiene personale e l'abbigliamento in rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulitura dei macchinari, degli attrezzi, degli strumenti e degli ambienti di lavoro</li> <li>• Igiene personale e abbigliamento negli ambienti di cucina</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro degli strumenti, delle attrezzature e dei macchinari</li> <li>• Adottare un comportamento orientato all'igiene e alla sicurezza</li> </ul>