



Patrocinio
Regione Siciliana
Assessorato Pubblica Istruzione



CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015

Consorzio Noè

Nuove opportunità èuromediterranèe

[CIR Organismo accreditato ACQ492 rif.D.D.G. n. 1540 del 09/03/2017](#)

Pizzaiolo

(addetto -a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Descrizione

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentari, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto.

Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie.

Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro



SETTORE FORMAZIONE PROFESSIONALE

Centro di Formazione: Via Playa, 12 - 98066 Patti (ME) – Tel. – Fax. 0941/361544

Consorzio costituito nel 1999 in terra di Sicilia, tra l'Europa e il Mediterraneo

Sito web: www.consorzionoe.it PEC: consorzioipatti@pec.it e-mail: info@consorzionoe.it

Processo di lavoro caratterizzante e attività

Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti

- *Selezione dei fornitori*
- *Controllo degli alimenti in arrivo e ricevimento*
- *Stoccaggio e conservazione alimenti*

Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati

- *Pianificazione del lavoro da svolgere*
- *Predisposizione di macchinari, strumenti e attrezzi di lavoro*
- *Tenuta dell'ordine e della pulizia dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature di lavoro*
- *Applicare procedure di autocontrollo*

Preparazione di pizze, focacce e prodotti affini

- *Preparazione impasti e condimenti*
- *Spezzatura e formatura panetti pronti per la lievitazione*
- *Farcitura pizze, focacce e prodotti affini*
- *Infornamento di pizze, focacce e prodotti affini*

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- *Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali*
- *Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare*
- *Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro*
- *Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo*
- *Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali*
- *Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo*
- *Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini*

ABILITA' MINIME – CONOSCENZE ESSENZIALI

- Valutare le materie prime, le scorte e la necessità di approvvigionamento
- Effettuare la selezione dei fornitori e la scelta dei prodotti
- Conoscere le principali intolleranze alimentari legate all'assunzione di farine (grano, glutine, ecc.), e scegliere le alternative più adeguate in termini di principi nutrizionali e di alta digeribilità
- Individuare le principali fonti di approvvigionamento, effettuando esami comparativi delle varie offerte, basati sulle qualità del prodotto, sulla serietà del fornitore e sulle possibilità di rifornimento
- Riconoscere e valorizzare le varietà dei grani antichi tipiche della produzione locale
- Valutare l'acquisto di materie prime e prodotti agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, del consumo consapevole, e dell'economia solidale
- Verificare al ricevimento la coerenza tra l'ordine e i prodotti in arrivo
- Principi di qualità degli alimenti e materie prime
- Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;
- Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
- Intolleranze alimentari e allergeni
- Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;
- Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;
- Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
- Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
- Adottare principi d'igiene alimentare
- (Haccp autocontrollo alimentare) nello stoccaggio degli alimenti
- Monitorare e riconoscere le misurazione delle temperature di stoccaggio
- Applicare buone pratiche igieniche, di manipolazione e stoccaggio alimenti
- Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
- Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
- Strumentazioni di misurazione delle temperatura
- Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)
- Normative di igiene e sicurezza alimentare
- Applicare tecniche di pulizia e
- sanificazione dei locali aziendali, degli

- impianti e degli utensili e stoviglie utilizzati
- Garantire la cura dell'igiene personale durante la preparazione e lavorazione degli alimenti
- Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
- Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
- Metodi di pulizia e sanificazione

Sbocchi professionali e settori

Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT

- 56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto
- 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione
- 56.10.12 - Attività di ristorazione annesse ad aziende agricole
- 56.1050 - Ristorazione su treni e navi
- 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting
- 56.29.10 - Mense

AREA PROFESSIONALE : TURISMO E SPORT

SOTTOAREA PROFESSIONALE : SERVIZI TURISTICI

CERTIFICAZIONE RILASCIATA : QUALIFICA

Requisiti di partecipazione

Prerequisiti in ingresso : no

Prova di ingresso o di orientamento :no

Stato	Durata del corso	Durata Stage
Percorso per disoccupati	600	180 -240
Percorso per Occupati	300	0

Assenze : 30%

Età massima 65 anni

Diploma di scuola secondaria di I grado

Indennità di frequenza

Sedi di svolgimento

Patti : via Playa n. 12

Palermo :via G. paisello n. 51

CONTATTACI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI SUL CORSO

Patti : 0941361544

Palermo : Cell. 3275749794

e-mail: info@consorzionoe.it facebook : ConsorzioNoe

Sito web: www.consorzionoe.it