

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO PROFILO PROFESSIONALE PIZZAIOLO

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO¹:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Preparazione degli impasti di pizza e focacce	Unità di risultati di Apprendimento "Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione"
	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti"
Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze"
Effettuare la cottura delle pizze e focacce	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce"
Organizzare il luogo e le attrezzature di lavoro	Unità di risultati di Apprendimento "Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria"
	Unità di risultati di Apprendimento "Garantire l'igiene"
--	Unità di risultati di Apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

Titoli di studio:

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione, o in subordine, proscioglimento dall'obbligo di istruzione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana, almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

¹ Le Unità di risultati di apprendimento possono assumere valore didattico propedeutico o di consolidamento, non prevedendo in tal caso un diretto rapporto con le Unità di Competenza. Al fine della miglior riconoscibilità dei crediti formativi, ogni singola Unità di Competenza può essere correlata a più Unità di risultati di apprendimento. In caso di standard di percorso formativo rivolto al rilascio di abilitazioni, i riferimenti alle Unità di Competenza sono presenti solo ove applicabili.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME²:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione, nello specifico delle pizzerie • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	20	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro • Caratteristiche degli utensili manuali e degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce • Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce • Caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni • Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici) <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture • Verificare la disponibilità di tutti gli ingredienti necessari alle diverse tipologie di farciture ed organizzarli sul piano di lavoro • Verificare la disponibilità delle confezioni per l'asporto delle pizze e focacce • Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni, secondo le specifiche procedure 	<i>"Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria"</i>	20	Max 10	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

² La colonna "N" indica l'ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna "Articolazione dell'Unità di Competenza" riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di risultati di Apprendimento oggetto della riga.

La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

La colonna "Crediti formativi" indica, ove opportuno, le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	previste <ul style="list-style-type: none"> • Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro 				
3.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) e sue applicazioni • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti • Lavare e sanificare l'area di lavoro • Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti 	<i>“Garantire l’igiene”</i>	16	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di merceologia di settore • Elementi di scienza dell'alimentazione • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti • Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti 	<i>“Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione”</i>	32	Max 4	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5.	Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> • Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali • Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare • Procedura di amalgama ed impasto degli ingredienti • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione 	<i>“Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti”</i>	60	Max 10	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>dell'impasto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto • Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso (manuale o con impastatrice) • Calcolare la dose di impasto da preparare in relazione alla quantità di pizza/focacce da cuocere ed ai tempi di lievitazione • Manipolare il disco di pasta fino a conferirgli le dimensioni opportune (in larghezza e spessore) garantendo le condizioni prescritte, l'igiene e la salute • Monitorare il processo di lievitazione • Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo 				
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati per la farcitura delle pizze • Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura • Tecniche di formatura e di disposizione delle farciture su pizze e focacce <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce previste in menù ed alle quantità stimate di clienti • Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti della farcitura, garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute • Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione • Disporre il condimento/farcitura in 	<p><i>“Applicare procedure e tecniche ed utilizzare strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze”</i></p>	60	Max 10	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato (prima della cottura o a crudo)				
7.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) • Tecniche di infornata • Processo di cottura dei prodotti di pizzeria • Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disporre nel forno le pizze/focacce, utilizzando la tecnica adeguata al forno a disposizione (elettrico/a legna) • Effettuare le regolazioni necessarie a garantire una cottura uniforme • Tenere sotto controllo il processo di cottura utilizzando parametri strumentali e visivi 	<i>"Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce"</i>	60	Max 10	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
Nota ³	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario • Sicurezza sul luogo di lavoro 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	16	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE			284	Max 52	

5. TIROCINIO CURRICULARE:

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

³ Collocazione a scelta del progettista.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le unità di risultati di apprendimento da 5 a 7, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato - del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.