

DESCRIZIONE SINTETICA

*Il **pizzaiolo** si occupa delle diverse fasi di produzione di pizze e focacce: preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, confezionamento del disco di pasta lievitata e sua guarnizione, cottura e distribuzione al cliente, curando il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia dell'area in cui lavora, la conservazione degli alimenti e -su richiesta- l'approvvigionamento delle materie prime.*

AREA PROFESSIONALE

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

PROFILI COLLEGATI – COLLEGABILI ALLA FIGURA

Sistema di riferimento	Denominazione
<i>Sistema classificatorio ISCO</i>	5122 Cuochi e addetti alla preparazione dei cibi
<i>Sistema classificatorio ISTAT</i>	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

UNITÀ DI COMPETENZA	CAPACITÀ (ESSERE IN GRADO DI)	CONOSCENZE (CONOSCERE)
1. PREPARARE GLI IMPASTI DI PIZZA E FOCACCE	<p>Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso (manuale o con impastatrice)</p> <p>Monitorare il processo di lievitazione</p> <p>Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo</p> <p>Manipolare il disco di pasta fino a conferirgli le dimensioni opportune (in larghezza e spessore) garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute</p> <p>Calcolare la dose di impasto da preparare in relazione alla quantità di pizza/focacce da cuocere ed ai tempi di lievitazione</p> <p>Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto.</p>	<p>Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</p> <p>Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti.</p> <p>Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti</p> <p>Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti</p> <p>Indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati</p> <p>Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</p>
2. PREPARARE E DISPORRE LE FARCITURE SU PIZZE E FOCACCE	<p>Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato (prima della cottura o a crudo).</p> <p>Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti della farcitura, garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute</p> <p>Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione</p> <p>Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce previste in menù ed alle quantità stimate di clienti</p>	<p>Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati per la farcitura delle pizze</p> <p>Indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati</p> <p>Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura</p> <p>Tecniche di conservazione degli ingredienti</p> <p>Tecniche di formatura e di disposizione delle farciture su pizze e focacce</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</p>
3. EFFETTUARE LA COTTURA DELLE PIZZE E FOCACCE	<p>Disporre nel forno le pizze/focacce utilizzando la tecnica adeguata al forno a disposizione (elettrico/a legna).</p> <p>Tenere sotto controllo il processo di cottura utilizzando parametri strumentali e visivi</p> <p>Effettuare le regolazioni necessarie a garantire una cottura uniforme</p>	<p>Tecniche di infornata</p> <p>Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni (a legna, elettrici)</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</p> <p>Processo di cottura dei prodotti di pizzeria</p>

<p>4. ORGANIZZARE IL LUOGO E LE ATTREZZATURE DI LAVORO</p>	<p>Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture</p> <p>Verificare la disponibilità di tutti gli ingredienti necessari alle diverse tipologie di farciture ed organizzarli sul piano di lavoro</p> <p>Verificare la disponibilità delle confezioni per l'asporto delle pizze e focacce</p> <p>Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni secondo le specifiche procedure previste</p> <p>Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro</p>	<p>Caratteristiche degli utensili manuali e degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce</p> <p>Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici)</p> <p>Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici)</p> <p>Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia di utensili e apparecchiature</p> <p>Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce</p> <p>Condizioni di igiene dell'abbigliamento da lavoro</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</p> <p>Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp</p>
---	---	---

INDICAZIONI PER LA VALUTAZIONE DELLE UNITÀ DI COMPETENZA

UNITÀ DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITÀ
1. PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI DI PIZZA E FOCACCE	le operazioni di realizzazione degli impasti per pizze e per focacce e controllo della lievitazione	<ul style="list-style-type: none"> * Livello di elasticità e di morbidezza dell'impasto * Impasti non appiccicosi al tatto * Quantità di impasto adeguata alla quantità di pizze e focacce da produrre 	impasto morbido elastico non appiccicoso in quantità adeguata al numero di pizze e focacce da produrre	Prova pratica in situazione
2. PREPARARE E DISPORRE LE FARCITURE SU PIZZE E FOCACCE	le operazioni di preparazione e disposizione dei prodotti di farcitura	<ul style="list-style-type: none"> * distribuzione uniforme delle farciture * partizione (dimensione dei tagli) adeguata degli ingredienti di farcitura 	farciture disposte in maniera uniforme su dischi e basi di pizza e focacce	
3. EFFETTUARE LA COTTURA DELLE PIZZE E FOCACCE	<ul style="list-style-type: none"> * le operazioni di inserimento e posizionamento delle pizze e focacce nel forno; * la cadenza e le modalità di realizzazione dei controlli visivi e strumentali 	<ul style="list-style-type: none"> * adeguata regolazione delle pizze e focacce e dei forni durante la cottura 	cottura equilibrata ed uniforme delle pizze e focacce	
4. ORGANIZZARE IL LUOGO E LE ATTREZZATURE DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> * le operazioni di pulizia degli utensili e delle apparecchiature e di verifica della pulizia dell'abbigliamento di lavoro * l'organizzazione degli ingredienti sul piano di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> * utensili e macchinari igienizzati con tecniche e prodotti adeguati e verificati nel loro funzionamento * abbigliamento da lavoro pulito * collocazione e disposizione degli ingredienti funzionale al flusso di lavoro (impasto-farcitura - cottura- completamento farcitura- confezionamento) 	Posto di lavoro ben organizzato, con attrezzatura funzionante e igienizzato	