

PROGRAMMA “GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI LAVORATORI – GOL” – Avviso pubblico N.2

DENOMINAZIONE PERCORSO: Pizzaiolo

DURATA CORSO: 450 ore, di cui 135 ore da svolgere sotto forma di tirocinio presso aziende operanti nel settore del territorio.

La modalità FAD verrà implementata nel rispetto delle percentuali previste dalla normativa vigente (deliberazione n.17/28 del 19/05/2022 della Regione Autonoma della Sardegna).

PROFILO REGOLAMENTATO: NO

RIFERIMENTO AL RRPQ

Denominazione profilo: Pizzaiolo

Codice profilo: 56155

Settore RRPQ: Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione

Livello EQF del PQ: 3

ADA/UC del PQ:

- 427/257573 - Tecniche di cottura e gestione del forno
- 1412/9999797 - Tecniche di preparazione degli impasti
- 1413/9999798 - Tecniche di condimento e farcitura
- 1415/9999800 - Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari
- 424/257570 - Tecniche di lavorazione degli impasti

REQUISITI DI ACCESSO AL PERCORSO FORMATIVO:

- Aver compiuto almeno 18 anni;
- Possesso di licenza media e assolvimento obbligo di istruzione, o titolo di studio di livello EQF 2 o superiore*;

*(Come da Linee Guida, nel caso di corsi per intero profilo, il requisito è il possesso di un titolo con EQF N-1 rispetto all'EQF in uscita, dunque se per la figura di Pizzaiolo si ottiene un Livello EQF 3, si può accedere con un titolo di studio almeno pari ad un EQF 2, ossia assolvimento obbligo di istruzione).

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale nel rispetto della normativa vigente, è previsto il rilascio della certificazione di competenze per tutte le ADA/UC del PQ in oggetto.

Obiettivi generali:

- Formare professionisti qualificati nel settore “Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione”, ambito produzione “produzione di beni e servizi” che svolgono i servizi propri della professione nel rispetto dei richiesti standard di qualità, in termini di soddisfazione dell’utenza e di criteri di efficienza ed efficacia del proprio intervento;
- Migliorare l’occupabilità delle persone disoccupate, valorizzando e stimolando la capacità di lettura del contesto organizzativo, delle caratteristiche dell’utenza e della adattabilità delle proprie competenze ai diversi contesti e utenze con cui si opera;
- Incrementare la disponibilità sul territorio di personale qualificato e in possesso dei necessari requisiti richiesti dal mercato del lavoro;

Obiettivo specifico:

- Realizzare un percorso di qualifica professionale per la figura di "Pizzaiolo" destinato a 12 partecipanti.

Obiettivi formativi:

Al termine del percorso, i beneficiari saranno in grado di:

- Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni;
- Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare;
- Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti;
- Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione;
- Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamiento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

Anagrafica dei moduli

	Titolo del modulo	Durata (ore)	Di cui attività teorica	Di cui stage (tirocinio)	Di cui attività pratiche (esercitazioni)
1	Elementi di scienze dell'alimentazione	10	10		
2	Tecniche di preparazione degli impasti	55	30		25
3	Tecniche di lavorazione degli impasti	55	25		30
4	Tecniche di cottura e gestione del forno	55			55
5	Tecniche di condimento e farcitura	55			55
6	Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari	55	31		24
7	Igiene e HACCP	20	20		
8	Sicurezza sul lavoro generale e specifica (rischio basso)	10	10		
9	WBL	135		135	
TOTALE		450	126	135	189

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
1	ELEMENTI DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	10
N. ORE TEORIA: 10	N. ORE PRATICA: 0	WBL: 0
<i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>COMPETENZA CHIAVE x TECNICO-PROFESSIONALE</i>	
<i>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</i>		
<i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i>	<p>Riferimento ADA/UC: 257573/427 - 9999797/1412 - 9999798/1413 - 1415/9999800 -257570/424</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Monitorare e regolare la lievitazione e la qualità dell'impasto - Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti - Preparare le materie nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore - Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapore e qualità organolettiche <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli ingredienti di base - Nozioni su allergeni e celiachia - Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti - Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo - Elementi scienze dell'alimentazione e merceologia alimentare 	
<i>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
2	TECNICHE DI PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI	55
N. ORE TEORIA: 30	N. ORE PRATICA: 25	WBL: 0
<i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>COMPETENZA CHIAVE x TECNICO-PROFESSIONALE</i>	
<i>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</i>		
<i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i>	<p>Riferimento ADA/UC: 9999797/1412</p> <p>Abilità</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conservare le materie prime e gli impasti in modo da garantirne la preservazione 2. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare, verificandone l'adeguatezza agli standard di cui alla normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 3. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste 4. Monitorare e regolare la lievitazione e la qualità dell'impasto 5. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti 7. Utilizzare i macchinari e le attrezzature per la realizzazione degli impasti nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali previste in materia di sicurezza 8. Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 	

	Conoscenze <ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto 3. Macchine e attrezzatura per la realizzazione degli impasti 7. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti 9. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta 10. Procedure e disciplinari di produzione
<i>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
3	TECNICHE DI LAVORAZIONE DEGLI IMPASTI	55
<i>N. ORE TEORIA: 25</i>	<i>N. ORE PRATICA: 30</i>	<i>WBL: 0</i>
<i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE</i>	
<i>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</i>		
<i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i>	<p>Riferimento ADA/UC:257570/424</p> <p>Abilità</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare 2. Eseguire i trattamenti di pastorizzazione, essiccamiento (trabatto) in funzione del tipo di prodotto, secondo le procedure previste 4. Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti <p>Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e comportamento degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto 4. Parametri ambientali ottimali per la lavorazione ed il trattamento degli impasti 6. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione del pane e della pasta 7. Procedure e disciplinari di produzione 	
<i>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
4	TECNICHE DI COTTURA E GESTIONE DEL FORNO	55
<i>N. ORE TEORIA: 0</i>	<i>N. ORE PRATICA: 55</i>	<i>WBL: 0</i>
<i>TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA</i>	<i>COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE</i>	
<i>CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA</i>		
<i>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</i>	<p>Riferimento ADA/UC: 257573/427</p> <p>Abilità</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il comportamento dei semilavorati in cottura individuando eventuali anomalie ed adottando le adeguate misure di soluzione delle stesse 2. Effettuare la pulizia e la manutenzione ordinaria del forno 3. Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali 4. Farcire e/o decorare le pizze e le focacce al termine della cottura secondo le richieste del cliente ed i disciplinari aziendali 5. Identificare i parametri di regolazione dei forni in relazione al tipo di cottura ed al prodotto da realizzare 6. Inforicare e cuocere i prodotti da forno ± pizze e focacce ± nel rispetto delle procedure aziendali 7. Monitorare il corretto funzionamento del forno 	

	<p>8. Preparare il forno (se a legna) per la cottura delle pizze secondo le caratteristiche tecniche indicate dal produttore e le procedure di sicurezza sul lavoro 9. Regolare i forni di cottura e monitorarne il funzionamento 10. Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni di vario tipo</p> <p>Conoscenze</p> <p>1. Caratteristiche e funzionamento dei forni di cottura 2. Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno 3. Macchine, strumenti e attrezzature per la cottura dei prodotti da forno 5. Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati 6. Procedure e disciplinari di produzione 7. Strumenti e prodotti per la pulizia e la manutenzione del forno e degli altri strumenti di lavoro 8. Tecniche di cottura dei prodotti da forno 9. Tecniche di farcitura e decorazione delle pizze 10. Tecniche e strumenti di rilevazione e misurazione dei parametri rilevanti nel processo di cottura</p>
DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
5	TECNICHE DI CONDIMENTO E FARCITURA	55
<i>N. ORE TEORIA: 0</i>	<i>N. ORE PRATICA: 55</i>	<i>WBL: 0</i>
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA		
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 9999798/1413</p> <p>Abilità</p> <p>2. Determinare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto da realizzare, verificandone l'adeguatezza agli standard di cui alla normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 3. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare 4. Preparare le materie nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia) e della normativa in materia di sicurezza alimentare e tutela del consumatore 7. Verificare nel corso della lavorazione la qualità e il dosaggio di farcitura, in relazione alle quantità e alle caratteristiche del prodotto richiesto, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</p> <p>Conoscenze</p> <p>2. Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali degli ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito 3. Macchine, strumenti e attrezzature di lavoro 8. Procedure e disciplinari di produzione 9. Tecniche di lavorazione delle farcite 10. Tecniche di pulitura ingredienti alimentari, taglio di formaggi e salumi e farcitura della pizza e dei prodotti assimilati</p>	
DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
6	APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	55
<i>N. ORE TEORIA: 0</i>	<i>N. ORE PRATICA: 55</i>	<i>WBL: 0</i>
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	

CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA	
<p>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</p>	<p>Riferimento ADA/UC: 9999800/1415</p> <p>Abilità</p> <p>1. Applicare le tecniche ed utilizzare le attrezzature per la conservazione delle materie prime approvvigionate in modo da non alterarne freschezza, sapori e qualità organolettiche</p> <p>3. Provvedere all'approvvigionamento delle materie prime selezionando i prodotti che in qualità e conservazione permettano la valorizzazione delle ricette da eseguire</p> <p>4. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normativa</p> <p>5. Regolare temperature degli ambienti e posizionamento delle confezioni in relazione alle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti da conservare</p> <p>6. Segnalare eventuali difformità rispetto alle forniture ricevute</p> <p>Conoscenze</p> <p>3. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne (nominativo e recapito del fornitore/cliente; natura del bene ricevuto, data di ricevimento/consegna) e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni ai fini della rintracciabilità del prodotto</p> <p>4. Mercato della ristorazione</p> <p>5. Modalità, tecniche ed attrezzature per la conservazione di alimenti e bevande</p> <p>8. Procedure di controllo dello stato di conservazione degli alimenti e bevande</p> <p>9. Standard di qualità dei prodotti per l'alimentazione</p> <p>10. Tecnologie ed attrezzature utilizzate in pizzeria e loro funzionamento</p>
<p>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
7	IGIENE E HACCP	20
N. ORE TEORIA: 20	N. ORE PRATICA: 0	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA		
<p>RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)</p>	<p>Riferimento ADA/UC: 257573/427 - 9999797/1412 - 9999798/1413 - 1415/9999800 - 257570/424</p> <p>Riferimento ADA/UC: 9999797/1412</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP - Frequentare i corsi di FP di base ed aggiornamento sull'igiene alimentare stabiliti dalla normativa regionale, conseguendo l'attestato finale in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) - Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo 	
<p>DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)

8	SICUREZZA SUL LAVORO GENERALE E SPECIFICA (RISCHIO BASSO)	10
N. ORE TEORIA: 10	N. ORE PRATICA: 0	WBL: 0
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
CONTENUTI DELL' UNITÀ FORMATIVA		
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Riferimento ADA/UC: 257573/427 - 9999797/1412 - 9999798/1413 - 1415/9999800 - 257570/424</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrarre i prodotti dal forno al termine della cottura e provvedere alla loro sistemazione secondo le regole igieniche e sanitarie, i regolamenti e le procedure aziendali - Utilizzare i macchinari e le attrezzi per la realizzazione degli impasti nel rispetto della normativa e delle procedure aziendali previste in materia di sicurezza - Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentire la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normativa - Predisporre e controllare i parametri inerenti le condizioni ambientali ottimali per la lavorazione degli impasti <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche, con specifico riferimento alle norme di igiene e sicurezza alimentare - Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro - Normativa di sicurezza e procedure antinfortunistiche specifiche 	
DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI VERIFICA PER LA VALUTAZIONE INTERMEDIA DEGLI APPRENDIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Test iniziale a risposta multipla • Test finale a risposta multipla • Esercitazioni pratiche 	

D.5.1 ANAGRAFICA DELLE UNITÀ FORMATIVE		
N.	TITOLO DELL'UNITÀ FORMATIVA	DURATA (IN ORE)
9	WBL	135
N. ORE TEORIA:	PRATICA: 0	WBL: 135
TIPOLOGIA UNITÀ FORMATIVA	COMPETENZA CHIAVE X TECNICO-PROFESSIONALE	
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO IN TERMINI DI ABILITÀ E CONOSCENZE (DA INDIVIDUARE ALL'INTERNO DELLE UC DI RIFERIMENTO)	<p>Applicare in un reale contesto lavorativo le seguenti competenze espresse in termini di performances:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni; • Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare; • Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti; • Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie 	



Promoform

Ente di formazione professionale

	<p>prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione;</p> <ul style="list-style-type: none">• Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni;
--	---

*Il Rappresentante Legale Aurelia
Dott. Alessandro Alois
F.to digitalmente*

*Il Presidente Promoform
Dott. Andrea Pisano
F.to digitalmente*