AURELIA
IMPRESA SOCIALE SRL

Promoform
Ente di formazione professionale

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 parti 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 svolgano 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, 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.

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