ALLEGATO 2

Regione Lombardia

"QUADRO REGIONALE DEGLI STANDARD PROFESSIONALI"

Sezione profili professionali e competenze indipendenti

Dicembre 2015

18. SERVIZI TURISTICI

18.13 PIZZAIOLO

DESCRIZIONE PROFILO

Il Pizzaiolo realizza pizze, calzoni e focacce in pizzerie e ristoranti. Prepara la pasta impastando gli ingredienti; segue e controlla il processo di lievitazione; porziona e spiana la pasta; predispone gli ingredienti per la farcitura; farcisce pizze, calzoni e focacce secondo le indicazioni dei clienti; segue e controlla il processo di cottura; organizza il magazzinaggio e la confezione delle materie prime.

ELEMENTI DI CONTESTO

Ambito di riferimento

Può lavorare in pizzerie, ristoranti o in pizzerie da asporto

Collocazione organizzativa

L'attività del pizzaiolo si svolge in una zona apposita della pizzeria, dove si trovano il banco e il forno. Nello svolgere il suo lavoro, il pizzaiolo può rapportarsi con altri colleghi, con il personale addetto al servizio ai tavoli e, talvolta, con i fornitori delle materie prime.

REFERENZIAZIONI

Livello EQF: 4

Classificazione Internazionale delle Professioni ISCO
9411 - Addetti di fast food
Classificazione Nazionale delle Professioni ISTAT
5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Classificazione Nazionale delle Attività economiche ATECO
561 - Ristoranti ed attività di ristorazione mobile

COMPETENZA

Effettuare la preparazione e la lievitazione dell'impasto da pizza

Livello EQF: 4

Conoscenze

Ingredienti per panificazione
Modalità di conservazione dei cibi
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Processo di impasto prodotti da forno
Nozioni su allergeni e celiachia

Abilità

Applicare criteri di dosaggio degli ingredienti
Applicare criteri di scelta degli ingredienti
Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata
Applicare modalità di controllo qualità dell'impasto
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti
Applicare tecniche di lievitazione impasti
Applicare tecniche di preparazione degli impasti
Utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno
Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia)

COMPETENZA

Effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura

Livello EQF: 4

Conoscenze

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
Prodotti per farciture

Abilità

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare tecniche di conservazione degli alimenti
Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande
Applicare tecniche di pulitura ingredienti alimentari
Applicare tecniche per spianare la pasta
Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
Utilizzare macchinari porzionatori
Utilizzare strumenti per spianare la pasta

COMPETENZA

Effettuare la cottura di pizze e focacce

Livello EQF: 3

Conoscenze

Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno
Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Abilità

Applicare tecniche di allestimento forno a legna
Applicare tecniche di cottura dei cibi
Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno
Applicare tecniche di manutenzione forni da cucina di vario tipo
Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni da cucina di vario tipo