

### Denominazione del Profilo

Pizzaiolo

### Descrizione sintetica

Il pizzaiolo è in grado di realizzare pizza (tonda, in teglia, in pala) e altri prodotti simili, quali focacce, panzerotti, nonché pizze gourmet e pizze dessert. Si occupa della gestione dell'intero processo di lavorazione: prepara gli impasti, ne segue la lievitazione, prepara gli ingredienti per le farciture, spiana la pasta e cura il processo di cottura. Si occupa inoltre della gestione degli approvvigionamenti e della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari.

### Livello QNQ/EQF

III – Area operativa con ruoli operativi

### Riferimento a codici di classificazioni professionali

5.2.2.1.0 cuochi in alberghi e ristoranti  
5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva  
5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati

(Riferimento alla classificazione delle professioni ISTAT CP 2021)

### Figure/profili professionali affini presenti in altri sistemi di standard

/

### Atlante del lavoro e delle qualificazioni

*Settore: Servizi turistici*

*Processo: Servizi di ristorazione*

*Sequenza di processo: definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi*

*ADA.23.01.04 – Preparazione della pizza*

### Settore economico di attività

*56.11.11. Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie*

*56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto*

*56.22.02 Altri servizi di ristorazione*

(Riferimento allo standard ATECO 2025)

### Contesto di esercizio

Il pizzaiolo opera presso pizzerie, ristoranti, trattorie o negli esercizi dove si vende pizza o focaccia da asporto. La sua attività si svolge in una zona apposita del locale, dove si trovano il banco e il forno. Può rapportarsi con altri colleghi, con il personale addetto al servizio ai tavoli e, se richiesto, con i fornitori delle materie prime. Negli esercizi che realizzano pizze e focacce da asporto può relazionarsi direttamente con la clientela.

## Attività proprie del profilo professionale

<i>Area di Attività</i>	<i>Attività costitutive</i>
<i>Preparazione degli impasti</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparazione del piano di lavoro, delle attrezzature e dei materiali</li> <li>- Preparazione della strumentazione per gli impasti</li> <li>- Preparazione degli ingredienti mediante pesatura o dosaggio, in funzione del tipo e della quantità di impasto da realizzare</li> <li>- Preparazione dell'impasto mediante utilizzo dei diversi metodi: diretto, semidiretto e indiretto</li> <li>- Programmazione di tempi e modalità di funzionamento dell'impastatrice, sulla base della consistenza e umidità che si vuole ottenere</li> <li>- Realizzazione dell'impasto in modalità manuale</li> <li>- Protezione dei pani per la fase di lievitazione</li> <li>- Monitoraggio della fase di lievitazione</li> <li>- Foggatura dei pani</li> </ul>
<i>Preparazione di condimenti e farciture</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifica della quantità e qualità degli ingredienti</li> <li>- Preparazione della base di pomodoro</li> <li>- Preparazione e cottura delle verdure</li> <li>- Preparazione di molluschi e crostacei</li> <li>- Preparazione di salumi, formaggi e altri ingredienti per la farcitura</li> <li>- Preparazioni speciali per pizze gourmet</li> <li>- Conservazione dei semilavorati</li> </ul>
<i>Preparazione e cottura delle pizze e delle focacce</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accensione e regolazione del forno (a legna o elettrico)</li> <li>- Pulizia e preparazione del forno</li> <li>- Stesura dei panetti di impasto per dischi di grandi dimensioni o altri formati (pizza rettangolare, pizza in pala, pizza al metro, in teglia)</li> <li>- Stesura dei panetti di impasto in modo da formare la focaccia e/o la pizza secondo le diverse tipologie: napoletana, italiana;</li> <li>- Stesura dei panetti di pasta per la realizzazione del calzone e degli altri prodotti di pizzeria, quali panzerotti, gnocchi fritti</li> <li>- Farcitura secondo la ricetta</li> <li>- Realizzazione della cottura e monitoraggio della temperatura e del grado di cottura</li> <li>- Aggiunta eventuale di ingredienti successivi alla cottura</li> </ul>

## Competenze

### Competenza 1 – ORGANIZZARE IL POSTO DI LAVORO

**RISULTATO ATTESO:** Organizzare spazi, attrezzature, materiali e materie prime in modo funzionale alle produzioni dei prodotti di pizzeria, garantendo il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza dei locali e delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi.

#### CONOSCENZE

- Caratteristiche degli utensili e degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura
- Caratteristiche e funzionamento dei diversi forni per la cottura di pizze e focacce
- Procedure e materiali per la pulizia dei forni (elettrici e a legna)
- Tecniche di manutenzione ordinaria e verifica del funzionamento dei forni
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento applicati al settore
- Normativa di riferimento per la sicurezza
- Normativa a aspetti applicativi in materia di igiene e sicurezza alimentare
- Analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
- Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti
- Regole e modalità di comportamento generali e specifiche in materia di sicurezza del lavoro applicate al settore
- Procedure e tecniche per la conservazione di materie prime e semilavorati alimentari

#### ABILITÀ

- Applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore
- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti
- Individuare le situazioni di rischio e adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare in sicurezza gli strumenti e le attrezzature per la lavorazione degli impasti e la cottura delle pizze e focacce
- Utilizzare tecniche e prodotti per la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni
- Effettuare la pulizia delle aree di lavoro e degli strumenti utilizzati
- Utilizzare i prodotti e gli strumenti per l'igienizzazione dei locali e delle attrezzature
- Applicare le procedure HACCP Utilizzare i DPI previsti
- Applicare tecniche e procedure per la gestione di fumi, odori e altre emissioni
- Applicare tecniche e metodi per la verifica dello stato di conservazione di materie prime e semilavorati

## Competenza 2 – PREPARARE GLI IMPASTI DI PIZZA E FOCACCIA

**RISULTATO ATTESO:** Preparare gli impasti, secondo le diverse procedure e metodiche, a mano o con l'ausilio dei macchinari, curando il processo di lievitazione e la conservazione dei pani di pasta

### CONOSCENZE

- Caratteristiche chimico-fisiche della farina
- Procedure e tecniche di amalgama e impasto: metodo diretto, semidiretto e indiretto
- Tipologie e meccanismi di utilizzo di attrezzature e macchinari per l'impasto
- Caratteristiche e modalità di azione dei diversi tipi di lievito
- L'acqua e i parametri analitici: calcolo della temperatura e gestione negli impasti
- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati per gli impasti
- Tecniche per il dosaggio degli ingredienti
- Materie prime e ingredienti per la realizzazione dei diversi tipi di impasto: cereali, kamut, integrale
- I carboidrati e i miglioratori
- Indicatori e criteri per la valutazione della qualità dell'impasto (consistenza e umidità)
- Il processo di lievitazione
- Nozioni su allergeni e celiachia

### Abilità

- Utilizzare metodi e strumenti per il calcolo dei dosaggi
- Applicare tecniche manuali per l'amalgama degli ingredienti
- Applicare tecniche per la lavorazione dell'impasto con impastatrice
- Applicare tecniche per il monitoraggio del processo di lievitazione
- Stabilire tempi e metodi di intervento in relazione alle caratteristiche del prodotto
- Applicare tecniche e strumenti per la spezzatura e foggatura dei pani
- Applicare metodi e procedure per la conservazione dei pani di pasta

**Competenza 3 – STENDERE E FARCIRE**

**RISULTATO ATTESO:** Preparare, sulla base delle ricette previste, i condimenti e le farciture applicando i metodi di conservazione dei semilavorati e stendere i pani di pasta, per i diversi formati e prodotti da preparare

**CONOSCENZE**

- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Tecniche per la spianatura dell'impasto secondo le diverse
- Tecniche di preparazione e trattamento degli ingredienti di condimento e farcitura
- Tecniche di disposizione degli ingredienti di farcitura
- Elementi di merceologia alimentare
- Ricettario dei principali prodotti di pizzeria
- Pizze gourmet e pizze dolci

**ABILITÀ**

- Applicare tecniche per la spianatura dell'impasto secondo le tipologie napoletana e italiana
- Applicare tecniche per la stesura dei panetti di impasto per i diversi formati: disco, rettangolare, pala, metro, teglia
- Applicare tecniche per la stesura dei pani di pasta per la realizzazione dei diversi prodotti: pizza, calzone, panzerotto, gnocco fritto
- Applicare tecniche per la farcitura della pizza secondo le diverse ricette
- Applicare tecniche per il taglio e la cottura degli ingredienti per la farcitura
- Applicare tecniche per la conservazione dei semilavorati
- Applicare tecniche, strumenti e prodotti per la pulizia e l'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro

<b>Competenza 4 –CUOCERE PIZZE E FOCACCE</b>
<b>RISULTATO ATTESO:</b> Preparare le pizze, le focacce e gli altri prodotti da pizzeria sulla base delle ricette, effettuando le farciture e la cottura, sulla base del forno a disposizione
<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni: a gas, a legna ed elettrici</li> <li>- Procedure per la preparazione del forno</li> <li>- Caratteristiche e parametri di cottura dei prodotti da pizzeria</li> <li>- Tecniche di infornata</li> <li>- Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno</li> <li>- Tecniche di conduzione dei forni e cotture a temperature differenti</li> <li>- Norme di sicurezza</li> <li>- Tecniche e strumenti per il monitoraggio di temperatura e cottura</li> </ul>
<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche per la regolazione della temperatura del forno</li> <li>- Applicare tecniche e strumenti per il monitoraggio del processo di cottura</li> <li>- Applicare tecniche per la disposizione nel forno di pizze e focacce</li> <li>- Utilizzare tecniche, procedure e strumenti per la pulizia del forno</li> <li>- Utilizzare tecniche, procedure e strumenti per la pulizia e la sanificazione della postazione di lavoro</li> </ul>