

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

Livello III

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 2011)

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

56.10.11 *Ristorazione con somministrazione*
56.10.50 *Ristorazione su treni e navi*
56.29.10 *Mense*
56.21.00 *Catering per eventi, banqueting*

(Riferimento allo standard ATECO 2007)

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

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
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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

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