

Preparazione pizze e prodotti affini

Denominazione Sintetica	Pizzaiolo
Prerequisiti di ingresso	Aver assolto l'obbligo o esserne prosciolto
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	Si prevedono verifiche a seguito del completamento di ciascuna unità formativa. Gli strumenti previsti sono a discrezione del docente: l'osservazione, questionari di verifica a risposta multipla e/o aperta. La valutazione degli apprendimenti prevede il collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, pertanto l'attestazione finale sarà una DICHIARAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI. La dichiarazione degli apprendimenti viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo e il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.
ATTESTAZIONE	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno occupazionale	La figura professionale che si occupa della preparazione delle pizze e dei prodotti da forno opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, alla preparazione di prodotti da forno affini, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Considerando i tassi complessivi di fabbisogno settoriali, oltre a quelli riferiti al settore sanità, istruzione e public utilities, presentano valori sopra la media anche i seguenti settori: servizi avanzati (2,9-3,1%), servizi operativi (3-3,1%), informatica (2,8-2,9%) e turismo-ristorazione (2,8-2,9%), che sono i comparti con maggiore dinamica occupazionale attesa. Nel dettaglio, l'informatica e il turismo sono gli unici settori caratterizzati da un tasso di expansion demand superiore a quello relativo alla replacement demand (Unioncamere 2020).

PROGRAMMA

1 - Organizzare il posto di lavoro – Pizzeria – (70 ore)

La brigata di cucina: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni

La cucina: storia, reparti e aree

La pizza e la pizzeria: storia e suddivisione dei compiti

Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro

Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina

Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia dei forni

Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina
Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie

2 – Preparare la pizza – (70 ore)

Elementi di merceologia di settore

Farine: tipologia, provenienza e caratteristiche

Lieviti: tipologia, provenienza e caratteristiche

Pomodoro e altri ortaggi: tipologia, provenienza e caratteristiche

Mozzarella: tipologia, provenienza e caratteristiche

Olio extravergine di oliva: tipologia, provenienza e caratteristiche

Altri ingredienti per la preparazione della pizza

Teoria e tecnica dell'analisi organolettica degli ingredienti base

Metodiche e tecniche di analisi fisica degli alimenti

Metodiche e tecniche di analisi microbiologica

Strumenti di dosaggio materie prime alimentari

Elementi di scienza dell'alimentazione

Le caratteristiche dei principali nutrienti (glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali)

Le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti

Il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione

Ricette tradizionali per la pizza

Ricette innovative per la pizza

Elementi di chimica

Tecniche di formazione degli impasti (implicazioni chimico-fisiche)

Maturazione dell'impasto

Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti

Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti base

Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti secondari (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)

3 – Monitorare le scorte della pizzeria– (30 ore)

Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)

Modalità e tempi di conservazione delle materie prime

Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria

Fasi del processo di conservazione

4 – Operare nel settore della ristorazione– (30 ore)

Elementi di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi di ristorazione

Elementi di analisi dei mercati

Principali tendenze evolutive (tecnologiche e di mercato)

Tecniche di segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto

Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria

Definizione di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

Definizione dell'offerta

