

Pizzaiolo napoletano – codice 10035

I fabbisogni occupazionali

Le aziende della ristorazione hanno ripreso, con una certa difficoltà, a lavorare dopo essere state il settore che ha sofferto più di tutti nella fase della pandemia le diverse misure previste per evitare la diffusione dei contagi. Le aziende da noi intervistate hanno evidenziato il fatto che alle problematiche legate alla contingenza si aggiungono quelle nel reperimento di idonee risorse umane. In particolare le pizzerie da noi convenzionate, hanno lamentato la carenza di operatori in grado di occuparsi dell'intero processo di preparazione della pizza napoletana secondo ricette e disciplinari che ne regolamentano le modalità di preparazione. Le competenze richieste riguardano: esecuzione di tutte le fasi di lavorazione della pizza, dalla realizzazione dell'impasto allo staglio dello stesso in panetti, dalla lievitazione, fermentazione e conservazione corretta dei panetti alla preparazione degli ingredienti per la farcitura, sino ad arrivare alla fase di stesura del disco di pasta lievitata e sua guarnizione, curando il processo finale di cottura e posizionamento della pizza in piatti o apposite confezioni per alimenti. Il corso si prefigge, inoltre, il trasferimento di conoscenze e abilità che mettano gli allievi in grado di mantenere gli ambienti di lavoro in condizioni ottimali di igiene e di gestire il sistema di autocontrollo per la sicurezza degli alimenti, ma anche - su richiesta e in base alla dimensione dell'impresa in cui opera - occuparsi dell'approvvigionamento, dell'immagazzinamento e della conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari alla preparazione della pizza napoletana.

Il corso

SEP 23 - servizi turistici

EQF 3

Tipo percorso lungo

Titolo conseguito: Attestato di Qualifica Professionale di "Pizzaiolo napoletano"

Grado minimo d'istruzione previsto per l'accesso: Licenza media

Durata del corso: 350 ore

Durata formazione in presenza: 140 ore (di cui 30 di K.C. Digitali)

Sede formazione in presenza VIA G. PORZIO, 4 IS. E2 - 80143 NAPOLI

Durata minima formazione in laboratorio: 0 ore

Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC digitali: 30 ore

Durata minima stage ore 210

Sedi attività di stage:

-Pizzeria Vesuvio, Centro Direzionale Napoli IS. F1; Via Benedetto Croce, 44 · Portici (NA)

Le unità formative

UFC1: Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari

1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP
2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
4. Caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati
5. Tecniche di approvvigionamento prodotti
6. Principi di gestione del magazzino e delle scorte alimentari
7. Tecniche di gestione rifiuti alimentari e non

UFC2: Realizzazione dell'impasto della pizza napoletana

1. Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici)
2. Tecniche di organizzazione del lavoro
3. Tecniche di lievitazione dell'impasto da pizza
4. Tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
5. Tipologie di ingredienti per la realizzazione dell'impasto della pizza napoletana e loro comportamento durante la lavorazione (acqua, sale, farine, lievito)
6. Ricette, disciplinari e linee guida per la produzione della pizza napoletana (DOP, STG, IGP, gluten free, ecc.)
7. Tecniche di manipolazione dell'impasto della pizza napoletana
8. Tecniche di staglio in panetti e di conservazione degli stessi in cassette per alimenti

UFC3: Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana

1. Dosi e ricette per la farcitura e la guarnizione delle principali tipologie di pizza napoletana (margherita, marinara, ecc.)
2. Tipologie di attrezzature da cucina per il lavaggio, il taglio e la predisposizione degli ingredienti
3. Strumenti e attrezzature per la preparazione e la cottura di ingredienti per il condimento e la farcitura della pizza napoletana
4. Normativa e disciplinari in materia di IGP, DOP, STG, ecc.
5. Tecniche di cottura degli alimenti

6. Tecniche di predisposizione degli ingredienti per la farcitura sul banco di lavoro
7. Tipologie di ingredienti per i condimenti e loro caratteristiche (oli, spezie, etc.)
8. Principali attrezzature e macchinari per la cottura dei cibi: friggitrice, grill, piastre, ecc.
9. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati (tecniche di conservazione, tipologie di contenitori per alimenti, ecc.)
10. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
11. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
12. Nozioni su allergeni

UFC4: Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso

1. Tecniche di manipolazione e formatura del disco di pasta e del cornicione
2. Tipologie di strumenti e procedure utili alla formatura del disco di pasta
3. Caratteristiche del banco di lavoro
4. Tipologie di ingredienti e ricette per la farcitura della pizza napoletana (margherita, marinara, quattro stagioni, ecc.): latticini e formaggi, le verdure, pesci, crostacei e molluschi, carni e salumi, ecc.
5. Procedure e operazioni di condimento e composizione della guarnizione e/o farcitura della pizza napoletana

UFC5: Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico)

1. Principi di cottura degli alimenti
2. Principi di funzionamento di forni (a legna, a gas, elettrici)
3. Tecniche di manutenzione e pulizia ordinaria dei forni (a legna, a gas, elettrici)
4. Tipologie di attrezzature e pale da forno
5. Tipologie di legna in uso per l'alimentazione dei forni a legna
6. Procedure di cottura della pizza napoletana in forno (a legna, a gas, elettrici)
7. Tecniche di organizzazione del lavoro (fasi, tempi, eventuali attività svolte da altri collaboratori ecc.)
8. Tipologie di involucri da alimenti per il confezionamento della pizza napoletana
9. Tecniche di posizionamento/impiattamento della pizza napoletana

K.C. Digitali Sicurezza - 30 ore (INCLUSE NELLE UFC SU ESPOSTE)

1. Applicare procedure per l'installazione di software per la gestione della rete e sistemi a tutela della sicurezza dei dati
2. Comprendere le specifiche degli standard di sicurezza in relazione al proprio ed altrui lavoro
3. Gestire in sicurezza gli strumenti e gli spazi di lavoro
4. Installare e configurare computer o periferiche
5. Applicare normative/procedure di tutela della privacy nel trattamento dei dati ed informazioni personali
6. Normativa in materia di tutela della privacy

7. Elementi di sicurezza informatica
8. Principali tecniche di attacco alla sicurezza informatica
9. Sistemi e procedure di sicurezza informatica

STAGE Approfondimento dei contenuti trattati in aula (durata 210 ore)

I benefits

Per i beneficiari: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza – accoglienza ed orientamento – materiale didattico e cancelleria – al termine del corso è previsto il rilascio di un attestato di Qualifica Professionale.

I partner

-Pizzeria Vesuvio, Centro Direzionale Napoli IS. F1; Via Benedetto Croce, 44 · Portici (NA)