



PERCORSO GOL - SCHEDA INFORMATIVA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

Denominazione profilo: Profilo di qualificazione RRPQ per **Pizzaiolo – codice profilo 56155 (EQF 3)**

Codice percorso: 2025GOL2_A_002950

Settore di riferimento: Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione

Descrizione profilo: Il pizzaiolo si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

Sede di svolgimento: Cagliari

Durata: 450 ore

Requisiti di ingresso dei Destinatari: Titolo di studio livello EQF 2 (Licenza media o assolvimento dell'obbligo formativo)

Articolazione del percorso:

Formazione in presenza	Formazione in FAD (Formazione a distanza)	WBL (Apprendimento in contesto lavorativo)	N. ore complessive
249	63	162	450

Arearie di attività da certificare (ADA/UC):

- **257573 / 427 -Cottura dei prodotti da forno/di panificazione**

Descrizione della performance: Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni

- **9999797 / 1412-Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza**

Descrizione della performance: Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare

- **9999798 / 1413- Predisposizione di pizze e focacce per la cottura**

Descrizione della performance: Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti.

- **257570 / 424- Lavorazione e trattamento degli impasti**

Descrizione della performance: Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamiento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività



rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

- **9999800/ 1415- Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari per la pizzeria**

Descrizione della performance: Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all' ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione.

Certificazioni:

Al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione del profilo di qualificazione **"Pizzaiolo" – codice profilo 56155.**

La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del 20% delle ore previste per ciascuna UC e per l'intero percorso formativo.

La certificazione è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.Lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ1, di cui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze".

Verrà erogata un'indennità frequenza di € 3,50 per ogni ora frequentata