



**CORSO DI QUALIFICA PER  
"PIZZAIOLO"**



## **ACCREDITAMENTO REGIONE LAZIO: aula, laboratori e attrezzature**

Campus Etoile Academy è un Ente di formazione accreditato con la Regione Lazio per la tipologia "in ingresso" con **determinazione B02871 del 09.07.2013** ai sensi della Direttiva n.968/2007 e s.m.i.

L'accREDITAMENTO regionale è requisito di idoneità delle strutture e delle attrezzature da destinare in modo esclusivo alle attività didattiche proposte e garanzia di rispetto delle norme antinfortunistiche e igienico-sanitarie, nel rispetto dei requisiti previsti dal Titolo V, art. 39 comma 2 lettera a) della Legge 23/92. Si allega dunque al presente progetto copia della determinazione di accreditamento citata e si riportano di seguito le sole informazioni relative alle strutture e alle attrezzature che rivestono primaria importanza nell'erogazione del corso proposto.

### **● PARTECIPANTI: requisiti, numero minimo e massimo**

Al fine di garantire un efficace e sicuro apprendimento, in coerenza con quanto previsto dal nulla osta igienico-sanitario della struttura e dalla normativa, il numero massimo di partecipanti per ciascun corso è pari a 12 (dodici). Al contempo i corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti pari a 5 (cinque).

### **● Requisiti in ingresso**

Il corso si propone di qualificare coloro che intendono acquisire adeguate competenze professionali per svolgere, nell'area professionale della produzione e distribuzione pasti e bevande, l'attività di pizzaiolo acquisendo la relativa **qualifica professionale**.

Ai fini dell'ammissione ai corsi quindi i candidati dovranno essere in possesso, entro l'inizio dell'attività didattica, dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana o appartenenza ad uno dei paesi dell'Unione Europea;
- soggetti immigrati extracomunitari e neocomunitari, in regola con le norme in materia di immigrazione;
- aver compiuto il 18° anno di età, ovvero la maggiore età;
- godimento dei diritti civili e politici
- non aver riportato condanne penali né aver procedimenti penali in corso;
- abbiano assolto al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente;
- se cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana (livello A2 del Quadro di riferimento europeo)

## ● STRUTTURA DELL'INTERVENTO FORMATIVO

### DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA FORMATIVA

L'intervento formativo proposto si configura come un corso di qualifica titolato

**"Corso di qualifica per Pizzaiolo".**

### ● Descrizione della *Figura Professionale in esito*

Il pizzaiolo si occupa delle diverse fasi di produzione di pizze e focacce: preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, confezionamento del disco di pasta lievitata e sua guarnizione, cottura e distribuzione al cliente, curando il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia dell'area in cui lavora, la conservazione degli alimenti e - su richiesta - l'approvvigionamento delle materie prime.

Il programma formativo studiato dal Campus Etoile Academy permette agli studenti di acquisire le capacità e le conoscenze specialistiche del settore necessarie per lavorare con professionalità come pizzaiolo in aziende quali pizzerie, hotel, ristoranti di qualità.

### ● Area professionale

L'area professionale riferibile alla figura in esito, compatibilmente con quanto indicato dal profilo formativo regionale, è: produzione e distribuzione pasti

### ● ● Il percorso formativo

Il Corso ha una durata **totale di 7 mesi**, 2 mesi in Academy tra teoria e pratica in laboratorio e 3/5 mesi di stage (facoltativo) presso aziende e strutture del settore convenzionate con il Campus Etoile Academy.

Area tecnico-scientifica (sapere):	Teoria
Area tecnico-operativa (saper fare):	Pratica
Stage curriculare:	Stage



Il percorso formativo, organizzato in moduli didattici, si struttura come segue:

## IL MESTIERE DEL PIZZAIOLO

- La storia della pizza: dalle origini ad oggi
- Le attrezzature per la conservazione delle materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione
- Le attrezzature per la lavorazione delle materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione
- Le attrezzature per la cottura degli materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione
- Sistemi di conservazione, abbattimento, congelamento e surgelazione di materie prime e prodotti finiti
- Linee di produzione, preparazione e gestione del banco in pizzeria

## LE FARINE E GLI AMIDI

- Le tecniche di produzione
- Le caratteristiche tecniche
- Le diverse tipologie e gli utilizzi in pizzeria

## GLI ADDITIVI E INGREDIENTI AGGIUNTIVI

- IL malto
- Le caratteristiche tecniche
- Enzimi

## IL LIEVITO

- Caratteristiche e impieghi

## L'ACQUA

- Requisiti organolettici, requisiti chimici (durezza, pH), requisiti batteriologici, e la sua influenza sull'impasto.

## IL SALE

- Le diverse tipologie
- Le proprietà del sale
- Gli utilizzi in pizzeria

## GLI IMPASTI

- Le diverse tipologie: Impasti tradizionali, impasti alternativi, impasti senza glutine
- Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà



- Modalità e tecniche di lavorazione, lievitazione e cottura: agenti di lievitazione, le attrezzature e il loro impiego, il processo di lievitazione, tempi, temperature.
- Tecniche di conservazione

## LA FARCITURA

- Preparazione degli ingredienti per la farcitura
- Utilizzi e conservazione
- Accorgimenti per la loro cottura

## LE PIZZE

- Pizza della tradizione Napoletana
- Pizza Romana
- Pizza alla pala
- Pizza in teglia
- Pizza senza glutine

## PIZZA GOURMET

- Tecniche di produzione e conservazione
- Topping, farcitura e presentazione

## PRODOTTI ALTERNATIVI

- Calzoni
- Pizze fritte
- Focacce farcite
- Pizza dessert

## HACCP PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE

- I contenuti sono conformi a quanto previsto dalla normativa per la formazione degli addetti del settore alimentare e mangimistico (D.G.R.L. n.282 del 08/05/2002 e s.m.i. come da D.G.R.L. n.825 del 03/11/2009):
- Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti
  - Applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso
  - Rischi identificati
  - Punti critici di controllo relativi alla fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, su le misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure

## SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PER LAVORATORI ADDETTI AD ATTIVITA' CLASSIFICATE BASSO RISCHIO

I contenuti sono conformi a quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 21/12/2011 per i lavoratori addetti ad attività classificate a Basso Rischio:

- **Formazione Generale:** concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; organi di vigilanza, controllo e assistenza;
- **Formazione specifica:** Il documento di valutazione di rischi (contenuti, specificità e metodologie).
  - Organizzazione del lavoro.
  - Ambienti di lavoro.
  - I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi.
  - Il rischio da stress lavoro-correlato.
  - I dispositivi di protezione individuale e descrizione di alcuni dispositivi di protezione individuale inerenti alle tipologie di attività presenti.
  - Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.
  - I principali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, panoramica delle varie fonti di rischio sulla base alle attività presenti.
  - Utensili taglienti e coltelli.
  - Esposizione a temperature elevate.
  - Ambienti di lavoro e di passaggio, Elettrici generali, Microclima e illuminazione, Segnaletica.
  - Rischi infortuni, Meccanici generali, Movimentazione manuale carichi, movimenti manuali ripetitivi
  - Incidenti e infortuni mancati. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico.
  - Lettura di un documento di valutazione del rischio. Rischi biologici, posture incongrue.
  - Procedure esodo e incendi.
  - Procedure organizzative per il primo soccorso.
  - Segnaletica.
  - Emergenze.

## STAGE CURRICULARE

Il Campus Etoile Academy garantisce la convenzione per lo svolgimento di uno stage curriculare, l'abbandono dello stesso, non prevede l'assegnazione di altre destinazioni

## COMPETENZE E CONOSCENZE IN USCITA

Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito ampiamente le capacità e le conoscenze previste dal profilo formativo "Pizzaiolo" previsto nel Repertorio dei Profili Formativi della Regione Lazio così come riportato nella tabella seguente:

### UNITA' DI COMPETENZA CAPACITA': essere in grado di

PREPARARE GLI IMPASTI DI PIZZA E FOCACCE	Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso (manuale o con impastatrice)
	Monitorare il processo di lievitazione
	Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo
	Manipolare il disco di pasta fino a conferirgli le dimensioni opportune (in larghezza e spessore) garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute
	Calcolare la dose di impasto da preparare in relazione alla quantità di pizza/focacce da cuocere ed ai tempi di lievitazione
PREPARARE E DISPORRE LE FARCITURE SU PIZZE E FOCACCE	Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto.
	Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato (prima della cottura o a crudo).
	Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti della farcitura, garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute
	Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione
EFFETTUARE LA COTTURA DELLE PIZZE E FOCACCE	Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce previste in menù ed alle quantità stimate di clienti
	Disporre nel forno le pizze/focacce utilizzando la tecnica adeguata al forno a disposizione (elettrico/a legna).
	Tenere sotto controllo il processo di cottura utilizzando parametri strumentali e visivi
ORGANIZZARE IL LUOGO E LE	Effettuare le regolazioni necessarie a garantire una cottura uniforme
	Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture



*Roberto*

## ATTREZZATURE DI LAVORO

Verificare la disponibilità di tutti gli ingredienti necessari alle diverse tipologie di farciture ed organizzarli sul piano di lavoro

Verificare la disponibilità delle confezioni per l'asporto delle pizze e focacce

Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni secondo le specifiche procedure previste

Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro

## CONOSCENZE ( conoscere )

Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti Indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp.

Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati per la farcitura delle pizze Indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura Tecniche di conservazione degli ingredienti Tecniche di formatura e di disposizione delle farciture su pizze e focacce Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp.

Tecniche di infornata Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp Processo di cottura dei prodotti di pizzeria.

Caratteristiche degli utensili manuali e degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici) Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia di utensili e apparecchiature Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce Condizioni di igiene dell'abbigliamento da lavoro Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp .



## ● Valutazione delle unità di competenza

La valutazione dell'acquisizione da parte degli allievi della capacità e delle competenze previste per ciascuna unità di competenza avverrà sia in sede di verifica finale a conclusione del percorso formativo, sia attraverso una serie di verifiche periodiche a carattere intermedio basate principalmente su prove pratiche in simulazione. In ogni caso saranno seguite le indicazioni riportate nel profilo professionale di riferimento, ovvero nello specifico:

UNITA' DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITA'
PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI DI PIZZA E FOCACCE	Le operazioni di realizzazione degli impasti per pizze e per focacce e controllo della lievitazione	<p>Livello di elasticità e di morbidezza dell'impasto</p> <p>Impasti non appiccicosi al tatto</p> <p>Quantità di impasto adeguata alla quantità di pizze e focacce da produrre</p>	Impasto morbido elastico non appiccicoso in quantità adeguata al numero di pizze e focacce da produrre	<b>PROVA PRATICAIN SIMULAZIONE</b>
PREPARARE E DISPORRE LE FARCITURE SU PIZZE E FOCACCE	Le operazioni di preparazione e disposizione dei prodotti di farcitura	<p>Distribuzione uniforme delle farciture</p> <p>Partizione (dimensione dei tagli) adeguata degli ingredienti di farcitura</p>	Farciture disposte in maniera uniforme su dischi e basi di pizza e focacce	
EFFETTUARE LA COTTURA DELLE PIZZE E FOCACCE	le operazioni di inserimento e posizionamento delle pizze e focacce nel forno; la cadenza e le modalità di realizzazione dei controlli visivi e strumentali	Adeguata regolazione delle pizze e focacce e dei forni durante la cottura	cottura equilibrata ed uniforme delle pizze e focacce	




<p>ORGANIZZARE IL LUOGO E LE ATTREZZATURE DI LAVORO</p>	<p>le operazioni di pulizia degli utensili e delle apparecchiature e di verifica della pulizia dell'abbigliamento di lavoro l'organizzazione degli ingredienti sul piano di lavoro</p>	<p>utensili e macchinari igienizzati con tecniche e prodotti adeguati e verificati nel loro funzionamento abbigliamento da lavoro pulito collocazione e disposizione degli ingredienti funzionale al flusso di lavoro (impasto-farcitura - cottura- completamento farcitura confezionamento)</p>	<p>Posto di lavoro ben organizzato, con attrezzatura funzionante e igienizzato</p>	
---	--	--	--	--

## ● Materiale didattico e attrezzatura

A tutti i partecipanti saranno inviate dispense didattiche online volte all'integrazione e all'approfondimento su tutti gli argomenti trattati durante il corso.

A ciascun partecipante sarà consegnata inoltre la seguente dotazione (divisa):

- 2 grembiuli
- 1 cappellino

## ● Prove di esame finale

Il rilascio degli attestati di qualifica agli allievi, le modalità di svolgimento delle prove finali per l'accertamento dell'idoneità e la composizione della relativa commissione esaminatrice sono disciplinati dalle normative di cui agli articoli 15, 16 e 17 della legge regionale 23/92. La prova di esame consisterà in una prova teorica e in una prova di simulazione pratica sulle discipline del corso volta ad attestare l'effettiva acquisizione da parte dei discenti delle capacità e conoscenze previste in uscita (cfr. Paragrafo "Competenze e conoscenze in uscita").

## ● Obbligo di frequenza per l'ammissione

Alle prove finali vengono ammessi, così come previsto dalla normativa vigente, gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% (ottanta per cento) ovvero i 4/5 delle ore di formazione previste. La quota di assenze consentite, ai fini dell'ammissione all'esame finale, è elevabile al 30% solo in caso di parere favorevole e motivato del collegio formatori.



## ● Commissione di esame

Le prove finali si svolgono dinnanzi ad una commissione nominata ai sensi dell'art. 17 della L.R. 23/92.

La commissione esaminatrice sarà nominata dall'ufficio competente provinciale, su richiesta del Campus Etoile Academy.

## ● Attestato di qualifica

Al termine del corso ai partecipanti ritenuti idonei, a seguito dell'ammissione e del superamento della prova finale, viene rilasciato un attestato di qualifica ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1978, n. 845.

L'attestato di qualifica sarà redatto secondo il modello previsto dall'Allegato n. 10 della DGR 269 del 1 giugno 2012 e Determinazione B06163 del 17 settembre 2012.

L'attestato è soggetto a bollo nella misura prevista dalla normativa in vigore.