**Sezione 3 - Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza**

Durata: 200 ore

Ore in aula

150

Ore in laboratorio

50

Tipologia laboratorio

Laboratorio da attivare in pizzeria per la parte paratica

Figura di Riferimento

463 - Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi

Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro  
Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza  
Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina  
Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno  
Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna  
Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza  
Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto)  
Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni  
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  
Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza  
Intolleranze alimentari  
Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti  
Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)  
  
Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti)  
Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria  
Fasi del processo di conservazione  
normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro  
norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti  
Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.)  
Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.)  
Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti

prova scritta, pratica e orale

Fabbisogno Occupazionale

I processi di riorganizzazione delle attività produttive indotti dalla crescita economica tuttora in corso, stanno determinando un marcato cambiamento nella domanda di lavoro, non solo in termini quantitativi ma anche in termini qualitativi, ovvero con riferimento alle caratteristiche e alle skill delle figure professionali richieste. Diventa quindi sempre più importante disporre di strumenti previsionali che possano consentire di anticipare e interpretare le tendenze del mercato del lavoro, con l'obiettivo di aumentare l'occupazione e di migliorare l'occupabilità dei lavoratori, programmando adeguatamente i percorsi formativi e fornendo nel contempo adeguati strumenti per la scelta di questi ultimi da parte delle persone, in primo luogo dei giovani. Tra questi la formazione propedeutica e professionalizzante, strumento essenziale per l'occupazione, capace di rispondere alle richieste del mercato del lavoro, capace di rafforzare le conoscenze e le competenze di coloro che si affacciano al mondo lavorativo.