REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Pizzaiolo napoletano**
Denominazione Standard Formativo	**Pizzaiolo napoletano**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualificazione regionale di riferimento	Pizzaiolo napoletano
Descrizione qualificazione	Il pizzaiolo napoletano opera nel settore della ristorazione occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza napoletana secondo ricette e disciplinari che ne regolamentano le modalità di preparazione. Esegue tutte le fasi di lavorazione dalla realizzazione dell'impasto, allo staglio dello stesso in panetti, al governo della 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. Si occupa del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro e della gestione del sistema di autocontrollo per la sicurezza degli alimenti, ma anche - su richiesta e in base alla dimensione dell'impresa in cui opera - dell'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari alla preparazione della pizza napoletana.
Referenziazione ATECO 2007	I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.42 - Ristorazione ambulante I.56.10.50 - Ristorazione su treni e navi I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.1 - Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali
Durata minima complessiva del percorso (ore)	350
Durata minima di aula (ore)	100
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	30

Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	70
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	56
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	210
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all’obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all’estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all’A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell’attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all’attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l’attività formativa da realizzare. I tutor di stage / tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all’attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania.
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Pizzaiolo napoletano".
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media
Età minima prevista in ingresso	16 anni
Gestione dei crediti formativi	

Eventuali ulteriori indicazioni	Gli Operatori del Settore Alimentare (cd. OSA) ed il personale che è a contatto, diretto o indiretto, anche temporaneamente, con gli alimenti, espletando attività di produzione, manipolazione, somministrazione, confezionamento, deposito, trasporto, vendita di alimenti (i cd. alimentaristi) sono tenuti ad una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività per l'applicazione dei principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ai sensi del Regolamento 852/2004/Ce. A conclusione della formazione obbligatoria, verificato positivamente l'apprendimento, gli OSA e gli alimentaristi conseguono un attestato, che sostituisce il vecchio libretto di idoneità sanitaria. In Regione Campania, il Decreto Dirigenziale n.110 del 24/05/2018 rettifica ed integra il Decreto n.76 del 17/04/2018, che ha sancito l'entrata in vigore del nuovo regolamento per la formazione degli alimentaristi.
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
2 - Realizzazione dell'impasto della pizza napoletana
3 - Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana _
4 - Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso _
5 - Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico) _

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**350**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari (295)
Descrizione della performance da osservare	Proposte di fornitura analizzate e selezionate in funzione del proprio fabbisogno; materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 3. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione delle proprie esigenze 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 5. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 6. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualita' delle materie prime e dei semilavorati alimentari 7. Identificare il fabbisogno di prodotti e servizi da acquistare in funzione delle scorte presenti e del piano di attivita' previsto
Conoscenze	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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Realizzazione dell’impasto della pizza napoletana**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Realizzazione dell’impasto della pizza napoletana (3420)
Descrizione della performance da osservare	Impasto da pizza preparato secondo ricetta e stagliato in panetti nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 2. Applicare tecniche di lievitazione degli impasti da pizza 3. Utilizzare in sicurezza attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti da pizza 4. Analizzare le quantità ottimali degli ingredienti utilizzati per la realizzazione dell'impasto per la pizza napoletana (farina, acqua, sale, lievito) 5. Scegliere e valutare qualità e dosaggi degli ingredienti che compongono l'impasto della pizza napoletana in relazione ai tempi e temperature di lievitazione 6. Utilizzare le tecniche di preparazione dell'impasto per la pizza napoletana 7. Adottare tecniche di staglio dell'impasto per la formazione dei panetti 8. Seguire la fermentazione e maturazione dei panetti appositamente posizionati in cassette per alimenti 9. Coordinare le attività realizzate durante il processo di preparazione dell'impasto da pizza napoletana (fasi, tempi, eventuali attività svolte da altri collaboratori) 10. Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo per evitare che secchino
Conoscenze	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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana** _
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana _ (3426)
Descrizione della performance da osservare	Condimenti, semilavorati e ingredienti per farciture e guarnizioni preparati e predisposti sul banco di lavoro.
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare tecniche di conservazione delle materie prime 2. Verificare la rispondenza ai requisiti di sicurezza alimentare dei contenitori utilizzati 3. Predisporre gli ingredienti (latticini, formaggi, olio, spezie, pomodoro, ecc.) sul banco di lavoro secondo una sequenza utile a facilitare il procedimento di guarnizione e farcitura 4. Riconoscere le tipologie di ricette tipiche delle guarnizioni e farciture della pizza napoletana 5. Adottare tecniche di predisposizione, taglio e cottura di carni e salumi, pesci, crostacei e molluschi 6. Utilizzare strumenti e attrezzature per lavare, mondare, cuocere gli altri ingredienti in uso per la guarnizione della pizza napoletana 7. Valutare le caratteristiche organolettiche e la freschezza dei prodotti alimentari
Conoscenze	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: friggitrici, 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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso _**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso _ (3427)
Descrizione della performance da osservare	Disco di pasta steso e farcito secondo le indicazioni di ricette e disciplinari che regolamentano la pizza napoletana.
Descrizione breve	
Abilità	1. Scegliere gli strumenti e le attrezzature di cucina per la manipolazione degli ingredienti per la farcitura della pizza napoletana 2. Adottare tecniche di organizzazione del banco di lavoro e della cucina 3. Dosare ingredienti per la composizione di ricette e farciture tipiche della pizza napoletana 4. Adottare tecniche di manipolazione e stesura dell'impasto per la resa di dimensioni e consistenza del disco di pasta secondo le ricette della realizzazione della pizza napoletana
Conoscenze	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, crostcei e molluschi, carni e salumi, ecc. 5. Procedure e operazioni di condimento e composizione della guarnizione e/o farcitura della pizza napoletana
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico) _**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico) _ (3428)
Descrizione della performance da osservare	Pizze napoletane predisposte e cotte in forno secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualita' e sicurezza alimentare.
Descrizione breve	
Abilità	1. Controllare le temperature del forno a disposizione per una cottura ottimale della pizza napoletana 2. Utilizzare gli attrezzi per l'utilizzo dei forni da cucina di vario tipo (a legna, gas, elettrici, ecc.) 3. Valutare l’adeguatezza della tipologia di legna utilizzata per l’alimentazione del forno a legna 4. Coordinare le attività realizzate durante il processo di preparazione dell'impasto da pizza napoletana (fasi, tempi, eventuali attività svolte da altri collaboratori) 5. Applicare procedure di controllo/regolazione processo di cottura prodotti da forno 6. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
Conoscenze	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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	