REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Pizzaiolo napoletano**
Denominazione Standard Formativo	**Formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti - per Addetti di livello di rischio 2**
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	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Gli Enti accreditati che intendono avvalersi della possibilità di erogare la formazione in modalità FAD dovranno indicarlo espressamente nella richiesta di autorizzazione allo svolgimento della formazione per alimentarista indirizzata all'UOD 10 – Personale del SSR riportando gli estremi del provvedimento di accreditamento FAD.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	8
Durata minima di aula (ore)	8

Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	0
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	8
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	0
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Età non inferiore ai 18 anni. Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall’obbligo di istruzione. Attestato di frequenza al corso di Formazione generale dei Lavoratori ai sensi dell'articolo 37, comma 2 del decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81, e s.m.i. 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 al A1 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. L'Organismo erogatore deve rispettare i requisiti di cui alla normativa vigente in materia: D.D. n.110 del 24/05/2018 della DG per la Tutela della Salute e il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale
Requisiti minimi di risorse professionali	I docenti del corso devono essere in possesso di una delle seguenti Lauree: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Chimica; Scienze e Tecnologie Alimentari; Medicina Veterinaria; Scienza dell’Alimentazione, Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro. Tra i docenti dovrà essere individuato un responsabile scientifico dei corsi.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione del percorso attraverso un test di apprendimento composto da 20 domande a risposta multipla. 2. Condizione minima per l’assolvimento dell’obbligo formativo è la frequenza di almeno il 80% delle ore complessive del percorso formativo. 3.Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore. 4. Attestazione rilasciata al termine del percorso: "Attestato di frequenza", del corso di “Formazione per addetti alle attività connesse all’igiene degli alimenti - per Addetti di livello di rischio 2”
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Attestato di frequenza
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media

Età minima prevista in ingresso	16 anni
Gestione dei crediti formativi	D.D. n.110 del 24/05/2018 della DG per la Tutela della Salute e il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale
Eventuali ulteriori indicazioni	Le Agenzie Formative interessate a svolgere le attività formative per alimentaristi dovranno procedere alla registrazione prevista dalla DGR n. 318 del 21/05/2015 e s.m.i. Ai sensi del punto e) del D.D. n.110 del 24/05/2018 della DG per la Tutela della Salute e il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale, è previsto l'obbligo di aggiornamento con cadenza triennale e ogni qualvolta lo richieda lo svolgimento di differenti mansioni
Composizione Standard Formativo	Moduli

ELENCO DEI MODULI
1 - Formazione per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti - per Addetti di livello di rischio 2

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**8**	**No**

DETTAGLIO MODULO n.1	
Denominazione modulo	**Formazione per addetti alle attività connesse all’igiene degli alimenti - per Addetti di livello di rischio 2**
Conoscenze/contenuti	Generalità sulle malattie trasmissibilità attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione; Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentari; Igiene della persona; Requisiti igienico sanitari degli ambienti e attrezzature di lavoro; Legislazione sanitaria; Good manufacturing pratices-buone pratiche di lavorazione; Processi di approvvigionamento, stoccaggio, produzione, conservazione, trasporto, distribuzione/somministrazione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario; Metodologia dell'autocontrollo e principi del sistema HACCP
Note (eventuali)	
Durata minima Modulo	8
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d’aula	
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d’aula	