



*Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze*  
*Scheda di Figura Professionale*

Denominazione Figura	<b>Pizzaiolo</b>
Esempi di possibili denominazioni ricorrenti nel mondo del lavoro	Operatore per la preparazione della pizza
Settori di riferimento	Servizi Turistici
Ambito di attività	Produzione di beni e servizi
Livello di complessità	Gruppo-Livello a
Descrizione	Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza 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.

Contesto di esercizio

Tipologia rapporti di lavoro	Il pizzaiolo può lavorare in pizzerie, ristoranti o in pizzerie da asporto
Collocazione contrattuale	Contratto collettivo nazionale – apprendistato. Nelle località turistiche il pizzaiolo, se dipendente, può essere impiegato in modo stagionale
Collocazione organizzativa	L'attività del pizzaiolo si svolge in una zona apposita della pizzeria, dove si trovano il banco e il forno. Nello svolgere il suo lavoro, il pizzaiolo può rapportarsi con altri colleghi, con il personale addetto al servizio ai tavoli e, talvolta, con i fornitori delle materie prime.
Opportunità sul mercato del lavoro	<b>Il pizzaiolo opera all'interno di pizzerie e ristoranti.</b>
Percorsi formativi	Si richiede, come requisito d'accesso al corso di formazione professionale di durata di 600 ore, l'obbligo di istruzione.
Fonti documentarie	Repertorio Regionale Figure Professionali Regione Lombardia e Umbria.

Indici di conversione

Sistemi di classificazione a fini statistici

ISCO - 08	9411 - Addetti di fast food
-----------	-----------------------------

ISTAT Professioni (CP 2011)	5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti
ATECO 2007	561 - Ristoranti ed attività di ristorazione mobile

#### Repertori di descrizione

Repertorio nazionale delle figure per i percorsi IFTS	
Repertorio nazionale delle figure per i percorsi leFP	

#### Elenco Aree di Attività

Denominazione AdA	<b>Effettuare la preparazione e la lievitazione dell'impasto della pizza</b>
Descrizione della performance	Preparazione dell'impasto da pizza, seguendo con cura la fase di lievitazione e conservando i pani di pasta per evitare che si seccino
UC	
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare criteri di dosaggio degli ingredienti</li> <li>Applicare criteri di scelta degli ingredienti</li> <li>Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata</li> <li>Applicare modalità di controllo qualità dell'impasto</li> <li>Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>Applicare tecniche di lievitazione impasti</li> <li>Applicare tecniche di preparazione degli impasti</li> <li>Utilizzare macchinari per impasto prodotti da forno</li> <li>Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia)</li> </ul>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredienti per panificazione</li> <li>Modalità di conservazione dei cibi</li> <li>Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</li> <li>Processo di impasto prodotti da forno</li> <li>Nozioni su allergeni e celiachia</li> </ul>

Denominazione AdA	<b>Effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura</b>
Descrizione della performance	Realizzazione della cottura dei prodotti da forno, provvedendo al successivo controllo della fase di raffreddamento
UC	
Capacità-abilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>Applicare tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>Applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande</li> <li>Applicare tecniche di pulitura ingredienti alimentari</li> <li>Applicare tecniche per spianare la pasta</li> <li>Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi</li> <li>Utilizzare macchinari porzionatori</li> <li>Utilizzare strumenti per spianare la pasta</li> </ul>
Conoscenze	Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Denominazione AdA	<b>Effettuare la cottura di pizze e focacce</b>
Descrizione della performance	Realizzazione di creme a base d'uovo, di amidi, coagulate a fuoco indiretto, schiume e emulsioni, ecc., eseguendo il dosaggio, la miscelazione e la lavorazione dei diversi ingredienti
uc	
Capacità-abilità	<p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</p> <p>Applicare tecniche di allestimento forno a legna</p> <p>Applicare tecniche di cottura dei cibi</p> <p>Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno</p> <p>Applicare tecniche di manutenzione forni da cucina di vario tipo</p> <p>Utilizzare attrezzi per la gestione dei forni da cucina di vario tipo</p>
Conoscenze	<p>Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno</p> <p>Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari</p>