

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

Addetto qualificato pizzaiolo

A.4. Inquadramento livello EQF

EQF3

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 23 Servizi turistici

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie 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 I.56.30.00 - Bar e altri esercizi simili senza cucina

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Definire obiettivi e risorse	UC 1 - Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
	UC 2 - Esercitare la professione di pizzaiolo
	UC 3 - Operare nel settore della ristorazione
Produrre beni/Erogare servizi	UC 4 - Preparare la pizza
Gestire i fattori produttivi	UC 5 - Monitorare le scorte della pizzeria
	UC 6 - Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
	UC 7 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
	UC 8 - Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
	UC 9 - Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 1 - Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Conoscenze minime	Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. Format tipo di contratto. Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio. Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
Abilità minime	Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale:- verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato:- gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata- gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 2 - Esercitare la professione di pizzaiolo
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Esercitare la professione di pizzaiolo Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti normativi propri della prestazione professionale di pizzaiolo.
Conoscenze minime	Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-REC). Il marchio di qualità per la pizza: stato dell'arte del dibattito. Il personale di sala e cucina: ruoli, attività e responsabilità. CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
Abilità minime	DEFINIRE LE CONDIZIONI DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI PIZZAIOLO Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente. Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali – generali e specifiche – applicabili. Avviare e gestire l'iter di richiesta di autorizzazione all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande sul territorio regionale. CONOSCERE E COMPRENDERE LE CARATTERISTICHE DELLA PRESTAZIONE PROFESSIONALE DI PIZZAIOLO Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore della ristorazione (attività di riferimento, livelli di responsabilità,

	etc.), prestando particolare attenzione al proprio. Conoscere e comprendere i rapporti di subordinazione e coordinamento esistenti tra se ed il personale di sala e cucina.
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 3 - Operare nel settore della ristorazione
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Operare nel settore della ristorazione Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere le caratteristiche e le peculiarità del settore della ristorazione ed i possibili contesti di inserimento lavorativo.
Conoscenze minime	Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta. Elementi di marketing turistico e territoriale. Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.
Abilità minime	Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico: – Individuare le diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile. – Conoscere e comprendere l'evoluzione di processo, prodotto e contesto che interessa il settore della ristorazione. – Posizionare l'offerta di ristorazione nell'ambito della più generale offerta di servizi turistici del sistema in cui è prestata l'attività professionale.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 4 - Preparare la pizza
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Preparare la pizza Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria

Risultato atteso	Preparare la pizza identificando gli ingredienti da utilizzare ed applicando le tecniche di preparazione e di cottura più indicate.
Conoscenze minime	Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti. Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali. Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti). Fasi del processo di conservazione. Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza. Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto). Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio) Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti. 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; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti.
Abilità minime	PREPARARE L'IMPASTO IN MODO CHE SIA ADATTO AD ESSERE UTILIZZATO NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI Quantificare la dose di impasto da preparare, tenendo conto del numero di clienti previsto e dei tempi di lievitazione da rispettare. Scegliere le materie prime in qualità e quantità adeguata alla preparazione dell'impasto. Amalgamare gli ingredienti applicando le modalità di lavorazione del caso (manuale o con impastatrice), fino a quando l'impasto non raggiunge la giusta consistenza (non appiccicoso al tatto, morbido ed elastico). Stagliare l'impasto in modo ottenere porzioni di pasta adeguate per forma e dimensione. Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo per evitare che secchino. PREPARARE GLI INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO E LA FARCITURA DELLA PIZZA IN MODO CHE SIANO ADATTI AD ESSERE UTILIZZATA PER IL LORO SUCCESSIVO UTILIZZO Scegliere gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla realizzazione delle pizze in menù. Sottoporre gli ingredienti scelti al trattamento più indicato a renderli pronti ad essere utilizzati. Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione. PREPARARE LA PIZZA IN MODO CHE RISULTI ADEGUATAMENTE CONDITA E OPPORTUNAMENTE COTTA Manipolare il disco di pasta fino a conferirgli le dimensioni opportune (in larghezza e spessore). Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato (prima della cottura o a crudo). Cuocere la pizza seguendo la tecnica di infornata adeguata al forno a disposizione (elettrico/a legna).

Macroprocesso	Unità di competenze
----------------------	----------------------------

Titolo UC	UC 5 - Monitorare le scorte della pizzeria
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Monitorare le scorte della pizzeria Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento e definire il fabbisogno di merci per la ristorazione.
Conoscenze minime	Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari. 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.). Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti. Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.). Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria.
Abilità minime	PRESIEDERE ALLE OPERAZIONI DI APPROVVIGIONAMENTO Definire le necessità di approvvigionamento delle risorse necessarie per la realizzazione delle pizze presenti nel menù. Verificare la disponibilità in magazzino/dispensa delle materie prime necessarie per la realizzazione delle pizze in menù. Compilare l'elenco (quantitativo/qualitativo) delle materie prime mancanti per la preparazione delle pizze in menù ed applicare le procedure di acquisto in vigore.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 6 - Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Organizzare il posto di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Organizzare il posto mobile di lavoro in modo funzionale alla realizzazione delle pizze e portare a temperatura il forno.
Conoscenze minime	Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno.

	Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina. Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
Abilità minime	ALLESTIRE IL POSTO MOBILE CON ATTREZZATURE E STRUMENTI Posizionare gli ingredienti per l'impasto (ovvero i panetti) ed i condimenti, sul banco di pizzeria in modo tale da agevolare la preparazione della pizza. Posizionare le pale ed i piatti/cartoni in modo tale agevolare l'infornatura ed il successivo impiattamento della pizza. PREDISPORRE IL FORNO A LEGNA IN MODO CHE PER L'ORARIO DI APERTURA ABBIA RAGGIUNTO LA TEMPERATURA OPPORTUNA Formare una quantità di bracci adeguata a portare il forno a temperatura. Mantenere la temperatura del forno ottimale aggiungendo all'occorrenza legna ed eliminando la cenere in eccesso. Prestare attenzione che, alla fine della serata, il forno risulti pulito e le braci spente in modo che sia pronto alla riaccensione il giorno successivo.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 7 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento dei cibi e l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.
Conoscenze minime	Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari . Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina. Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. Principi di igiene e cura della persona.
Abilità minime	LAVARE E RIPORRE LE ATTREZZATURE ED I CONTENITORI UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare

	<p>detergenti e detersivi adeguati. LAVARE E SANIFICARE L'AREA DI LAVORO Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione. GARANTIRE IL RISPETTO DELLE NORME IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibile cause e fonti di rischio e contaminazione. Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. Curare la propria igiene personale.</p>
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 8 - Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	<p>Il discente acquisirà le competenze utili a Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione</p> <p>Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria</p>
Risultato atteso	Identificare i soggetti della sicurezza del sistema aziendale. Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro.
Conoscenze minime	Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
Abilità minime	<p>Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Adottare stili e comportamenti per salvaguardare la propria salute e sicurezza e per evitare incidenti, infortuni e malattie professionali. · Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. · Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. · Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	UC 9 - Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi

Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Il discente acquisirà le competenze utili a Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Valutare la qualità del servizio controllando la corretta applicazione della normativa vigente, il rispetto dei requisiti minimi obbligatori, la conformità alle proprie procedure di qualità e il grado di soddisfazione del cliente.
Conoscenze minime	Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio. Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica. Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
Abilità minime	Valutare la qualità del servizio erogato e del processo produttivo – Controllare il rispetto dei requisiti obbligatori richiesti e l'applicazione della normativa vigente in materia di servizi di ristorazione. – Controllare il rispetto delle proprie procedure di qualità. – Rilevare il grado di soddisfazione dei clienti. – Individuare le criticità e definire gli interventi di miglioramento.

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

Beneficiari del programma GOL. Requisiti di accesso: assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione. Per i cittadini stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

A.12 Durata complessiva del percorso (*distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curriculare*)

151 ore di cui 27 in FAD

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curriculare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		2	0
2	UFC 1 - Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Acquisire la UC "Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma".	6	3
3	UFC 2 - L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo	Acquisire la UC "Esercitare la professione di pizzaiolo".	5	0

4	UFC 3 - Il settore della ristorazione	Acquisire la UC "Operare nel settore della ristorazione".	12	0
5	UFC 4 - Preparare la pizza	Acquisire la UC "Preparare la pizza".	82	16
6	UFC 5 - Gestione delle scorte	Acquisire la UC "Monitorare le scorte della pizzeria".	8	0
7	UFC 6 - Organizzazione del lavoro in pizzeria	Acquisire la UC "Organizzare il posto di lavoro Pizzeria".	8	0
8	UFC 7 - Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Acquisire la UC "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro Ristorazione".	12	0
9	UFC 8 - Sicurezza sul luogo di lavoro	Acquisire la UC "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione".	8	8
10	UFC 9 - Valutazione della qualità dei servizi erogati	Acquisire la UC "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive".	8	0
Totale			151	27

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	TEKNA SRL
Referente	Albucci Ronny Tel. 0744423118 Email info@chefacademy.it Indirizzo PEC (del soggetto richiedente in cui ricevere eventuali comunicazioni da parte di ARPAL Umbria) tekna@pec.it

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	ARIS FORMAZIONE E RICERCA SOC. COOP.
Referente	Guerra Federica Tel. 0755848056 Email progettazione@arisformazione.it

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	1
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 6, Terni

N. sede	2
Indirizzo	TEKNA SRL Piazza Clai, 19, Terni

N. sede	3
Indirizzo	TEKNA SRL Via degli Artieri, 9/11, Terni

N. sede	4
Indirizzo	TEKNA SRL Via S. Vincenzo, 11/13, Terni

N. sede	5
Indirizzo	Piazza Clai, 37, Terni

N. sede	6
Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.

N. sede	7
Indirizzo	Via Treves, 1, Corciano (PG) c/o L.R. Forniture s.a.s.

N. sede	8
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti