

Scheda sintetica corso di formazione Upskilling Catalogo regionale dell'offerta formativa GOL (rev. Gennaio 2025)

SINTESI

A.1 Titolo del percorso formativo

Tecniche di farcitura e allestimento di pizze e focacce

A.2 Area di formazione di riferimento

- 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 Inquadramento livello EQF

3

A.4 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

Servizi turistici

A.5 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza

A.6 Classificazione ISTAT CP 2011

- 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

A.7 Classificazione ISTAT ATECO 2007

- 56.11.11 Attività di ristoranti con servizio al tavolo, escluse gelaterie e pasticcerie
- 56.11.21 Attività di gelaterie con servizio al tavolo
- 56.11.22 Attività di gelaterie senza servizio al tavolo o da asporto
- 56.11.23 Attività di pasticcerie con servizio al tavolo
- 56.11.24 Attività di pasticcerie senza servizio al tavolo o da asporto
- 56.11.93 Attività di ristoranti a bordo di mezzi di trasporto

56.21.01	Attività di catering per eventi presso location dei clienti
56.21.02	Attività di catering per eventi presso sale per banchetti
56.22.01	Attività di servizi di catering su base contrattuale
56.22.02	Altri servizi di ristorazione
56.30.01	Attività di somministrazione di bevande in bar e caffetterie
56.30.02	Attività di somministrazione di bevande in lounge cocktail bar
56.30.03	Attività di somministrazione mobile di bevande
56.30.04	Attività di somministrazione di bevande a bordo di mezzi di trasporto
74.99.41	Attività di consulenza fornite da enotecari e sommelier
74.99.42	Attività di consulenza in gastronomia

Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

N.	Unità di competenza
1	Effettuare la cottura delle pizze e focacce (Repertorio Regione Lazio)
2	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
3	Organizzare il posto di lavoro Pizzeria

A.8 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Titolo UC	UC 1 - Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Lazio Profilo: Pizzaiolo
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	Operazioni di preparazione e disposizione dei prodotti di farcitura. Repertorio degli standard professionali della Regione Lazio
Risultato atteso	Farcitura disposta in maniera uniforme su dischi e basi di pizze e focacce.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati per la farcitura delle pizze • Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura • Tecniche di formatura e di disposizione delle farciture su pizze e focacce.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce previste in menù ed alle quantità stimate di clienti • Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti della farcitura, garantendo le condizioni prescritte l'igiene e la salute • Conservare i semilavorati in vista del loro successivo impiego applicando opportuni sistemi e metodi di conservazione • Disporre il condimento/farcitura in maniera uniforme e seguendo l'ordine adeguato (prima della cottura o a crudo)

Titolo UC	UC 2 - Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Pizzaiolo
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza
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 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.

Titolo UC	UC 3 - Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria
Repertorio e profilo di riferimento	Regione/PA: Regione Umbria Profilo: Pizzaiolo
Area di Attività (ADA)	ADA.23.01.04 - Preparazione della pizza
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.

A.9 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.

I soggetti destinatari ovvero i beneficiari del Programma GOL sono i percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DIS-COLL), i percettori di reddito di cittadinanza, i lavoratori fragili o vulnerabili (giovani NEET con meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi di 55 anni e oltre, altri lavoratori con minori chances occupazionali e con redditi molto bassi.

Requisito d'accesso è l'assolvimento del diritto-dovere d'istruzione e formazione. Per gli stranieri è inoltre 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.10 Durata complessiva del percorso (distinguere le ore di aula, FAD)

76 ore di cui 16 in FAD

A.11 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
1	UFC 1 - Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce	Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce	60	10
2	UFC 2 - Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Ristorazione	12	8
3	UFC 3 - Organizzazione del lavoro in pizzeria	Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria	8	0
		Totale	80	18

A.12 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note: _____

A.13 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

A.14

Denominazione e ragione sociale	TEKNA srl
Referente	Cognome e nome Albucci Ronny Tel. 0744 423118 – 0744 432965 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
Referente	Cognome e nome Guerra Federica Tel. 0755848056 Email PEC

Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi riconosciute in esito agli Avvisi ex DGR n. 627/2022 e DCS n. 2130/2024)

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	TEKNA SRL Piazza Clai, 37, Terni
N. sede	6
Indirizzo	Via L. Libertini, 20, Terni c/o Expert s.a.s.
N. sede	7
Indirizzo	Accademia Britannica Umbra srl – Largo Cacciatori delle Alpi, 5 - Perugia
N. sede	8
Indirizzo	Largo Federico Frezzi, 2-4 piano terra, Angolo Via Brunetti, 1, Foligno (PG) c/o Rione Ammanniti