

## PIZZAIOLO

<b>UNITA' DI COMPETENZA</b>	<b>MODULO</b>	<b>DURATA</b>	<b>UNITA' DIDATTICHE</b>
<b>Organizzare il luogo e le attrezzature di lavoro</b>	<i>MERCEOLOGIA E TECNICA DEGLI ALIMENTI</i>	24 ore	Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio Materie prime e lieviti Il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca Elementi di nutrizione e dietetica I prodotti da forno per le patologie metaboliche.
	<i>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</i>	12 ore	Organizzazione della postazione mobile di lavoro Strumenti e i materiali presenti nell'area di lavoro Organizzazione della linea per favorire il flusso del lavoro Standardizzazione delle pratiche lavorative
	<i>HCCP</i>	20 ore	Il sistema HACCP e quadro normativo in materia di autocontrollo Cenni di microbiologia alimentare Fonti di contaminazione degli alimenti Tecniche di conservazione degli alimenti Igiene e manutenzione dei locali e delle attrezzature Pulizia e disinfezione Igiene del personale Igiene delle lavorazioni Rifornimento idrico e smaltimento dei rifiuti Monitoraggio
	<i>SICUREZZA SUL LAVORO</i>	12 ore	Formazione/Informazione secondo Accordo Stato Regioni del 07/07/2016- <b>Rischio medio</b> <b>Formazione generale (4 ore):</b> il sistema legislativo per la gestione della sicurezza, la responsabilità civile e penale e diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organizzazione delle prevenzioni e gli organi di vigilanza, controllo e assistenza, i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08., criteri per l'individuazione e la valutazione dei rischi. <b>Formazione specifica (8 ore):</b> I Principali Fattori di Rischio e le Relative Misure Tecniche, Organizzative e Procedurali di Prevenzione e Protezione.
	<i>DIRITTO DEL LAVORO</i>	12 ore	Cenni sulla storia della legislazione sociale in Italia, cenni sull'evoluzione della contrattazione collettiva, sui diversi livelli della stessa, sul ruolo e le funzioni delle strutture sindacali. Presentazione delle principali norme in tema di legislazione sociale e diritti del lavoro, presentazione dei profili generali dei rapporti di lavoro e dei rapporti di utilizzazione. Caratteristiche dei principali rapporti di lavoro subordinato, parasubordinato ed autonomo
	<i>INGLESE TECNICO</i>	24 ore	Nozioni grammaticali e lessicali Comunicazione scritta Comunicazione orale Terminologia tecnica Fraseologia tipica dell'accoglienza
	<i>MARKETING</i>	12 ore	Valorizzazione dei prodotti tipici e della cultura enogastronomia del territorio Marketing strategico del vino e dei prodotti tipici La comunicazione e la pubblicità dei prodotti tipici
	<i>ORGANIZZAZIONE DI SALA</i>	12 ORE	Confezionamento ed immagine La tavola, il ristorante, bar e wine bar

			Il servizio catering , Il galateo del servizio
	<i>COMUNICAZIONE</i>	<i>24 ORE</i>	Comunicazione efficace La relazione e le abilità di comunicazione nel lavoro di squadra Conoscere il proprio stile di comunicazione, identificare i punti efficaci di ogni stile per saperli utilizzare con efficacia La gestione dei conflitti
<b>Preparazione degli impasti di pizza e focacce</b>	<i>PANIFICAZIONE</i>	<i>76 ore</i>	Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime Analisi e conoscenza dei principali ricettari Selezione delle materie prime in base alle ricette e le schede tecniche di produzione, pesandole, miscelandole, e predisponendo le macchine per l'impasto Le tecniche di impasto utilizzando i vari sistemi artigianali e/o semindustriali La preparazione dei prodotti base La formatura manuale e meccanica
	<i>PIZZA E FOCACCE</i>	<i>72 ore</i>	Le diverse tipologie di impasto per la pizza Modalità di preparazione e conservazione dell'impasto per la pizza Tecniche manuali di stesura disco pizza Le principali tipologie di farciture della pizza Modi e tempi di cottura
	<i>DOLCI DA FORNO</i>	<i>72 ore</i>	Le materie prime e gli ingredienti usati per i preparati di pasticceria Criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti; Tecnica e produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione Preparazione di dolci da forno: crostate, biscotteria secca, cake, muffins, torte da forno, strudel, meringhe
<b>Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce</b>	<i>FARCITURE E LIEVITAZIONE</i>	<i>24 ore</i>	Preparazione delle farciture Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pasta fresca (fermentazioni, vaporizzazione, volatilizzazione, ecc.) Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati Preparazione del lievito naturale (colore, sapore, consistenza, odore). Prodotti di panificio lievitati secondo ricetta Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di lievitazione ecc.
<b>Effettuare la cottura delle pizze e focacce</b>	<i>METODI DI COTTURA</i>	<i>24 ore</i>	Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza Programmazione forni di cottura, supervisione del processo di cottura, verifica colore, consistenza, friabilità, sapore Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno Il controllo delle temperature ed il processo di cottura Sfornare e rifinire il prodotto Metodi e tecniche di conservazione del prodotto finito Processi di raffreddamento e conservazione
<i>TOTALE</i>		<b><i>420 ORE</i></b>	
<i>STAGE</i>		<b><i>180 ORE</i></b>	