



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



LA FABBRICA DEL SAPERE
Accademia di Formazione, Ricerca e Sviluppo

MiFORMOeLAVORO

POR PUGLIA 2014-2020 Asse VIII - Promuovere la sostenibilità e la qualità dell'occupazione e il sostegno alla mobilità professionale.
Azione 8.2 - "Interventi rivolti ai disoccupati" (FSE)

Denominazione Corso	Pizzaiolo
Sezione	Sezione 3 - Offerta Formativa su Competenze Tecnico Professionali correlate al RRFP
Figura di Riferimento	463 - Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza
Durata (in ore)	140
N.ro Ore Aula	64
N.ro Ore Laboratorio	76
Tipologia Laboratorio	Laboratorio di Cucina
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<ul style="list-style-type: none"> - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Intolleranze alimentari - (Lab-Durata modulo: 40 ore) Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali: (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio) - (Lab-Durata modulo: 30 ore) Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza - (Aula-Durata modulo: 18 ore) 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 - (Aula-Durata modulo: 12 ore) 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 - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto) - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo haccp e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro - (Aula-Durata modulo: 4 ore) Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti) - (Lab-Durata modulo: 6 ore) Fasi del processo di conservazione - (Aula-Durata modulo: 6 ore) Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	TEST A RISPOSTA MULTIPLA
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti