

**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**ASSESSORATO DEL LAVORO FORMAZIONE PROFESSIONALE,
COOPERAZIONE E SICUREZZA SOCIALE

SERVIZIO COORDINAMENTO TERRITORIALE DELLE SEDI PERIFERICHE CAGLIARI, CARBONIA IGLESIAS, MEDIO CAMPIDANO E ORISTANO

C.R.F.P. CARBONIA**SCHEDA INFORMATIVA CORSO**

DENOMINAZIONE CORSO	"PIZZAIOLO"				NR. CORSO	090702
TIPO DI CORSO	Qualifica	Durata ore	800	numero utenti	15	
SEDE PREVISTA DI SVOLGIMENTO	C.R.F.P. DI SANT' ANTIOCO, PROL. VIALE TRENTO					
REQUISITI RICHIESTI	<ul style="list-style-type: none">➤ Disoccupati/inoccupati alla data di pubblicazione del bando➤ Et� min. anni 18 alla data di scadenza del bando➤ Residenza in Sardegna da almeno un anno alla data di scadenza del bando➤ In possesso di Licenza Media inferiore o prosciolti dall'obbligo scolastico➤ Priorit�: residenza e/o domicilio in ambito provinciale					
DESCRIZIONE PROFILO PROFESSIONALE	Il pizzaiolo � l'addetto che svolge un'attivit� di creazione e lavorazione della pizza seguendo un preciso metodo di lavorazione. Dalla selezione delle materie prime alla preparazione e lievitazione dell'impasto, dal confezionamento del disco di pasta lievitata alla guarnizione, dalla cottura nel forno elettrico e a legna alla distribuzione della pizza al cliente. Sa usare e mantenere efficienti le attrezzature e i macchinari, provvede alla pulizia e igiene dell'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle normative di qualit� e sicurezza del lavoro. Cura e organizza il magazzinaggio e la conservazione delle materie prime; gestisce gli aspetti economici, finanziari e contabili della pizzeria; cura i rapporti con i fornitori.					
CONOSCENZE (conoscere)	<ul style="list-style-type: none">√ Conoscere i processi di lievitazione;√ Conoscere le tecniche di refrigerazione e conservazione degli alimenti;√ Conoscere le tecniche di cottura, di manipolazione, di movimentazione e stoccaggio dei prodotti alimentari;√ Conoscere la tipologia e il funzionamento delle attrezzature usate (forno a gas, elettrico, a legna);√ Conoscere le caratteristiche merceologiche e la composizione degli alimenti in particolare, tutti i tipi di farine, l'acqua, il lievito, il sale, e il loro dosaggio;√ Conoscere i prodotti utilizzati per il condimento e i loro abbinamenti;√ Conoscere le normative igienico-sanitarie del settore;√ Conoscere le normative di antincendio, antinfortunistica e di sicurezza sul lavoro;√ Conoscere le procedure di HACCP,√ Conoscere gli standard qualit�,√ Conoscere gli elementi di gestione aziendale e organizzazione del lavoro;√ Conoscere la normativa relativa ai contratti di lavoro;√ Cle tecniche per una comunicazione efficace;√ Conoscere l'inglese al livello A1;√ Conoscere l'informatica di base.					
CAPACITA' (essere in grado di)	<ul style="list-style-type: none">√ Realizzare l'impasto, la lievitazione e la lavorazione della pizza e prodotti affini (pani, focacce);√ Programmare e organizzare i quantitativi di impasto da preparare;√ Gestire i tempi e le procedure di cottura della pizza;√ Eseguire correttamente le lavorazioni, dalla produzione delle pallotte alla guarnizione, in base al tipo di pizze richieste;√ Individuare le combinazioni di gusti, forme, sapori, lavorazioni non comuni, della pizza e affini;√ Ideare e realizzare varianti di pizze tradizionali e/o creazioni di nuovi tipi di pizze/focacce;√ Organizzare gli spazi di lavoro;√ Trattare con i fornitori e verificare la qualit� delle forniture;√ Gestire gli approvvigionamenti e forniture delle materie prime;√ Garantire la pulizia di locali e attrezzature;√ Definire costi e prezzi dei prodotti;√ Utilizzare le attrezzature e le macchine da lavoro;√ Applicare le procedure di HACCP.					
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Aziende artigianali del settore					