



Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



Regione Siciliana

Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento dell'istruzione e della formazione professionale

L'assessore

D.A. -n. 9000 del 13 DIC. 2017

Oggetto.

Approvazione profilo di "Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana con la relativa scheda corso

L'atto si compone di _____ pagine

di cui ____ pagine di allegati come parte integrante



D.A. n. 9000

del 13 DIC. 2017

L'ASSESSORE

- VISTO lo Statuto della Regione;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Siciliana n. 349/Area I/S.G. del 3 novembre 2014 con cui viene nominato l'Assessore Regionale all'Istruzione e alla Formazione Professionale;
- VISTO il D.P.R. 25 giugno 1952, n. 1138, concernente Norme di attuazione dello Statuto della Regione Siciliana in materia di lavoro e previdenza sociale;
- VISTA la legge regionale 6 marzo 1976, n. 24, recante norme in materia di Addestramento professionale dei lavoratori, e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO l'art.17 della legge 24.06.1997, n.196 che definisce i principi e i criteri generali nel cui rispetto adottare norme di natura regolamentare per il riordino della formazione professionale;
- VISTA la legge regionale 15 maggio 2000 n. 10 e s.m.i.;
- VISTA la legge 28 giugno 2012 n.92 recante "Disposizioni in materia di riforma del mercato del lavoro in una prospettiva di crescita";
- VISTO il Decreto Legislativo 16 gennaio 2013 n. 13 recante "Definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze, a norma dell'art. 4, commi 58 e 68 della legge 28 giugno 2012 n. 92";
- VISTO il Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, di concerto con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del 30 giugno 2015, concernente la definizione di un Quadro operativo per il riconoscimento a livello nazionale delle qualificazioni regionali e delle relative competenze, nell'ambito del repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali, di cui all'art. 8 del decreto legislativo 16 gennaio 2013 n. 13;
- VISTA la Legge regionale 17 maggio 2016 n. 8 "Disposizioni per favorire l'economia. Norme in materia di personale, Disposizioni varie", ed in particolare l'art. 30 "Repertorio delle qualificazioni della Regione";
- VISTE le specifiche convenzioni e protocolli d'intesa che la Regione Piemonte e la Regione Siciliana hanno stipulato sia per il trasferimento del sistema regionale di standard ai fini del riconoscimento e della certificazione delle competenze sia per la condivisione di esperienze e soluzioni finalizzate allo sviluppo, alla realizzazione, all'avviamento e alla gestione di sistemi informativi volti al potenziamento della società dell'informazione e dell'E-Government;
- VISTO il Decreto Assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, unitamente agli Allegati, di approvazione del Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana denominato Repertorio delle Qualificazioni, quale contributo al piano nazionale delle qualificazioni regionali di cui al Decreto 30 giugno



D.A. n. 9000 del **13 DIC. 2017**

2015 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ed in coerenza con il Sistema Nazionale di Certificazione delle Competenze, di cui al D.lgs. 16 gennaio 2013 n 13;

- VISTA** la Legge regionale 29 dicembre 2016 n. 29 “Sistema di Certificazione regionale”;
- VISTO** il Decreto del Dirigente Generale n. 55 del 16 gennaio 2017, unitamente agli allegati, di approvazione delle indicazioni per la presentazione delle richieste di modifica/integrazione del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana e la relativa modulistica, come previsto dall’Allegato II del Decreto Assessoriale n. 2570 del 2016;
- VISTA** la richiesta da parte di Asef prot. n. 18867 del 08.032017, contestualmente all’ Unione Pizzaioli Italiani CIFA Italia, di inserimento nel Repertorio regionale delle Qualificazioni di un nuovo profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)” ed i relativi documenti allegati;
- RITENUTA** la necessità di definire il profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)” e la relativa scheda corso per la successiva formalizzazione attraverso l’inserimento nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana;
- CONSIDERATO** che il profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)” e la relativa scheda corso sono stati condivisi con il Dipartimento regionale delle attività produttive;
- CONSIDERATO** che il Dipartimento dell’Istruzione e della Formazione Professionale ha trasmesso al Comitato Tecnico Regionale di cui al D.A. 2570/2016 succitato la documentazione contenente la proposta di inserimento del nuovo profilo e che il Comitato Tecnico si è espresso positivamente sui contenuti proposti;
- RITENUTO** necessario approvare il profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)” e la relativa scheda corso, parti integranti e sostanziali del presente decreto

DECRETA

ART. 1

Per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente riportate, sono approvati gli allegati di seguito elencati, che costituiscono parte integrante del presente provvedimento, e si dispone l’inserimento del profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)” nel Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana con la relativa scheda corso:

- **Allegato I** - Profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)”;
- **Allegato II** - Scheda corso del profilo di “Pizzaiolo (addetto/a alla



Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
Regione Siciliana

Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento dell'istruzione e della formazione professionale

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



FSE
Fondo Sociale Europeo

D.A. n. 9000

del **13 DIC. 2017**

preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)".

ART. 2

Il presente Decreto verrà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e, ai sensi del comma 4, dell'art. 68 della L.r. n. 21 del 12 agosto 2014, così come sostituito dal comma 6 dell'art. 98 della L.R n. 9 del 7 maggio 2015, sul Sito ufficiale della Regione – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

L'ASSESSORE

on.le prof. Roberto Lagalla

Denominazione Figura / Denominazione Profilo	Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Edizione	2017
Indirizzi (se presenti indirizzi della Figura/ Profilo)	
Professioni NUP/ISTAT correlate	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
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto 56.10.11 - Ristorazione con somministrazione 56.10.12 - Attività di ristorazione annesse ad aziende agricole 56.1050 - Ristorazione su treni e navi 56.21.00 - Catering per eventi, banqueting 56.29.10 - Mense
Descrizione	Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentari, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro
Processo di lavoro caratterizzante la Figura:	TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE •A - Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti •B - Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e degli strumenti utilizzati •C - Preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'	COMPETENZE

<p>A - Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti ATTIVITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezione dei fornitori • Controllo degli alimenti in arrivo e ricevimento • Stoccaggio e conservazione alimenti 	<p>1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</p>
<p>PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'</p> <p>B – Organizzazione dell'ambiente di lavoro, delle tecnologie e attrezzature utilizzati ATTIVITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificazione del lavoro da svolgere • Predisposizione di macchinari, strumenti e attrezzi di lavoro • Tenuta dell'ordine e della pulizia dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature di lavoro • Applicare procedure di autocontrollo 	<p>COMPETENZE</p> <p>3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro 4 – Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</p>
<p>PROCESSO DI LAVORO-ATTIVITA'</p> <p>C - Preparazione di pizze, focacce e prodotti affini ATTIVITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione impasti e condimenti • Spezzatura e formatura panetti pronti per la lievitazione • Farcitura pizze, focacce e prodotti affini • Infornamento di pizze, focacce e prodotti affini 	<p>COMPETENZE</p> <p>5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo 7 – Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</p>
<p>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</p> <p>1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro 4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate- e/o procedure manuali 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo 7 – Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</p>	
<p>COMPETENZA N. 1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</p>	
<p style="text-align: center;">ABILITA' MINIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare le materie prime, le scorte e la necessità di approvvigionamento • Effettuare la selezione dei fornitori e la scelta dei prodotti • Conoscere le principali intolleranze alimentari legate all'assunzione di farine (grano, glutine, ecc.), e scegliere le alternative più adeguate in 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di qualità degli alimenti e materie prime • Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione • Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; • Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini • Intolleranze alimentari e allergeni • Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati,

<p>termini di principi nutrizionali e di alta digeribilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le principali fonti di approvvigionamento, effettuando esami comparativi delle varie offerte, basati sulle qualità del prodotto, sulla serietà del fornitore e sulle possibilità di rifornimento • Riconoscere e valorizzare le varietà dei grani antichi tipiche della produzione locale • Valutare l'acquisto di materie prime e prodotti agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, del consumo consapevole, e dell'economia solidale • Verificare al ricevimento la coerenza tra l'ordine e i prodotti in arrivo 	<p>temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; • Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; • Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
<p align="center">COMPETENZA N. 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Adottare principi d'igiene alimentare (Haccp autocontrollo alimentare) nello stoccaggio degli alimenti • monitorare e riconoscere le misurazione delle temperature di stoccaggio • Applicare buone pratiche igieniche, di manipolazione e stoccaggio alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
<p align="center">COMPETENZA N. 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</p>	
<p align="center">ABILITA' MINIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di pulizia e sanificazione dei locali aziendali, degli impianti e degli utensili e stoviglie utilizzati • Garantire la cura dell'igiene personale durante la preparazione e lavorazione degli alimenti 	<p align="center">CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro • Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione • Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro • Metodi di pulizia e sanificazione
<p align="center">COMPETENZA N. 4 – Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</p>	
<p align="center">ABILITA' MINIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività lavorative • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine 	<p align="center">CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini • Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti
<p align="center">COMPETENZA N. 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</p>	
<p align="center">ABILITA' MINIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione degli ingredienti • Applicare le sequenze della preparazione 	<p align="center">CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e

<p>dell'impasto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine • Eseguire una corretta manipolazione degli alimenti, in conformità alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare 	<p>impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Standard di qualità dei prodotti alimentari; • Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
COMPETENZA N. 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	
<p style="text-align: center;">ABILITA' MINIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione degli ingredienti • Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto • Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine • Eseguire un corretto utilizzo degli ingredienti, anche senza glutine per la guarnizione, in conformità a normativa vigente, responsabilità civile, HACCP 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
COMPETENZA N. 7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	
<p style="text-align: center;">ABILITA' MINIME</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento • Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare) • Saper curare le varie tipologie di impiattamento di pizze, focacce e prodotti affini 	<p style="text-align: center;">CONOSCENZE ESSENZIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni • Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce • Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini • Tecniche e metodi di impiattamento • Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) • Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free

SCHEDA CORSO	
Codice identificativo	
Versione	1
Profilo formativo	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Indirizzo [se correlata a un indirizzo]	Non previsto
Titolo del percorso	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Titolo da riportare nell'attestato	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	8 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto

SCHEDE ATTIVITÀ DESTINATARI ASSOCIATE
[elenco schede destinatari associate]

1 - Percorso per disoccupati

2 - Percorso per occupati

SCHEDA ATTIVITÀ DESTINATARI 1	
Età	>=18
Livello minimo di scolarità	Titolo di istruzione secondaria inferiore
Livello massimo di scolarità	Non previsto
Obbligo scolastico assolto	Si
Esperienze lavorative pregresse	Non previsto
Stato occupazionale ammesso	Disoccupati
Prerequisiti in ingresso	Non previsto

Tipologia del percorso	Percorso per disoccupati
Titolo del percorso	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Titolo da riportare nell'attestato	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	8 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Articolazione del percorso	[Ripetuto se presenti diverse schede destinatari]
Ore di corso	600
Ore di stage minime [ore]	180
Ore di stage massime [ore]	240
Ore di e-learning minime [%]	Non previsto
Ore di e-learning massime [%]	Non previsto
Normativa di riferimento	
Ore assenza massime consentite[%]	30
Assegnazione credito in ingresso consentito	Non previsto
Ulteriori indicazioni	Non previsto

SCHEDA ATTIVITÀ DESTINATARI 2	
Età	>=18
Livello minimo di scolarità	Titolo di istruzione secondaria inferiore

Livello massimo di scolarità	Non previsto
Obbligo scolastico assolto	si
Esperienze lavorative pregresse	si
Stato occupazionale ammesso	Occupati
Prerequisiti in ingresso	Non previsto

Tipologia del percorso	Percorso per occupati
Titolo del percorso	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Titolo da riportare nell'attestato	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Tipologia prova finale	Prova pratica e colloquio
Durata della prova [ore]	8 ore
Prova di ingresso o di orientamento	Non previsto
Articolazione del percorso	[Ripetuto se presenti diverse schede destinatari]
Ore di corso	300
Ore di stage minime [ore]	0
Ore di stage massime [ore]	0
Ore di e-learning minime [%]	Non previsto
Ore di e-learning massime [%]	Non previsto
Normativa di riferimento	
Ore assenza massime consentite[%]	30
Assegnazione credito in ingresso consentito	Non previsto
Ulteriori indicazioni	Non previsto