

Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualifica regionale di riferimento	Pizzaiolo napoletano
Descrizione qualificazione	Il pizzaiolo napoletano opera nel settore della ristorazione occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza napoletana secondo ricette e disciplinari che ne regolamentano le modalità di preparazione. Esegue tutte le fasi di lavorazione dalla realizzazione dell'impasto, allo staglio dello stesso in panetti, al governo della lievitazione, fermentazione e conservazione corretta dei panetti, alla preparazione degli ingredienti per la farcitura, sino ad arrivare alla fase di stesura del disco di pasta lievitata e sua guarnizione, curando il processo finale di cottura e posizionamento della pizza in piatti o apposite confezioni per alimenti. Si occupa del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro e della gestione del sistema di autocontrollo per la sicurezza degli alimenti, ma anche - su richiesta e in base alla dimensione dell'impresa in cui opera - dell'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari alla preparazione della pizza napoletana.
Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive	I soggetti partner operanti nella filiera necessitano di figure in grado di gestire le materie prime, preparare l'impasto della pizza, occuparsi del forno e della cottura.
Durata complessiva del percorso (ore)	350 – Formazione lunga
Durata delle attività in aula (ore)	140
Durata delle attività di aula rivolte alle KC (ore)	30
Durata stage (ore)	210
formazione teorica in DAD	SI
Sede formazione teorica in presenza	Isco srl – Contrada Torana, snc – Ariano Irpino (AV)
Azienda dove si terrà lo stage	Aziende convenzionate
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Licenza media
Elenco unità formative	<ul style="list-style-type: none"> • Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari

	<ul style="list-style-type: none">• Realizzazione dell'impasto della pizza napoletana• Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana• Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso• Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico)
Indennità oraria riconosciuta ai beneficiari per la partecipazione	1 €/h