

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI Percorsi formativi volti alla certificazione di profili di qualificazione inseriti nel Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ) rispondenti ai fabbisogni di competenze espressi dai datori di lavoro in ambito regionale

**Corso gratuito per
Pizzaiolo – 450 ore**

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56155 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3

Requisiti di accesso*

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

***Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)**

Sedi corsuali e DCT per iscrizioni on line

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 **(DCT percorso: 2023SPQ20275074_003504)**

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 **(DCT percorso: 2023SPQ20280160_004729)**

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 **(DCT percorso: 2023SPQ20280201_005312)**

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 **(DCT percorso: 2023SPQ20280045_004118)**

Durata del percorso formativo

450 ore totali di cui **180 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **270 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

Indennità e rimborsi

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio. Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

Modalità di iscrizione

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

Descrizione della figura professionale

Il pizzaiolo si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

Contesto di esercizio

Opera all'interno di pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge individualmente o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno. Opera con contratto di lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato, oppure come autonomo titolare di esercizio commerciale. L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, invece l'avvio di un'attività in proprio che includa anche la somministrazione di alimenti e bevande richiede l'osservanza di normativa specifica nazionale e regionale (Legge 287/91 e successive integrazioni).

Competenze certificate*

ADA/UC 257573/427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione: Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni.

ADA/UC 9999797/1412 Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza: Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare.

ADA/UC 9999798/1413 Predisposizione di pizze e focacce per la cottura: Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti.

ADA/UC 9999800/1415 Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari: Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione.

ADA/UC 257570/424 Lavorazione e trattamento degli impasti: Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni

*** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.**