



PIZZAIOLO NAPOLETANO

SEP 23: SERVIZI TURISTICI - LIVELLO EQF: 3

ESIGENZE DEL MERCATO E OBIETTIVI DEL CORSO

Il pizzaiolo opera nel settore della **ristorazione**, e si occupa dell'intero processo di preparazione della **pizza** dalla fase iniziale di **preparazione dell'impasto e formazione dei panetti**, al confezionamento del **disco di pasta lievitata** e alla sua **guarnizione**, sino alla **cottura**. Il pizzaiolo si occupa inoltre del mantenimento delle **condizioni ottimali di igiene e pulizia** della sua area di lavoro, della **conservazione degli alimenti** e, su richiesta, delle operazioni di **approvvigionamento delle materie prime** e dei **semilavorati alimentari** necessari.

A partire dal 2010, la **pizza** è ufficialmente riconosciuta come Specialità tradizionale garantita (STG) dell'Unione europea e nel 2017 l'arte del pizzaiuolo napoletano, di cui la pizza napoletana è il prodotto tangibile, è stata dichiarata dall'UNESCO patrimonio immateriale dell'umanità.

La richiesta di pizzaioli esperti è in continuo aumento, soprattutto grazie alla grande diffusione del **turismo enogastronomico** e di coloro che sono alla costante ricerca di prodotti di qualità. Il corso specifico è stato richiesto dal partenariato coinvolto, in quanto mira a specializzare i partecipanti nella **preparazione di pizza e prodotti da forno**, anche in risposta alle sempre più variegata esigenze del mercato (per esempio quelle richieste dai celiaci e dai soggetti intolleranti a lieviti e lattosio). L'obiettivo del corso è fornire le conoscenze necessarie e trasferire le competenze funzionali alla realizzazione di **prodotti di qualità** anche oltre le materie prime della nostra tradizione.

UNITÀ DI COMPETENZA

- Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari
- 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)
- Key competence digitali

350 ORE DI FORMAZIONE



140

ore dad



210

ore stage

INDENNITÀ DI PARTECIPAZIONE E SEDI



1 €/DRA



STAGE

PARTNER
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT
via Diaz 58 - NA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

