

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare la preparazione dell'impasto da pizza, seguendo con cura la fase di maturazione e lievitazione e conservando i pani di pasta per evitare che si secchino

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Attività preliminari: **5 casi**

Dimensione 2 - Preparazione delle materie prime e della strumentazione: **6 casi**

Dimensione 3 - Preparazione dell'impasto: **6 casi**

Dimensione 4 - Foggiatura, maturazione, lievitazione e conservazione dei pani di impasto: **3 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare i condimenti/farciture per la pizza, in base alle ricette previste, applicando i metodi di conservazione dei semilavorati in vista del loro successivo impiego

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Attività preliminari: **3 casi**

Dimensione 2 - Verdure e base di pomodoro: **4 casi**

Dimensione 3 - Salumi: **2 casi**

Dimensione 4 - Formaggi: **2 casi**

Dimensione 5 - Molluschi, crostacei: **2 casi**

Dimensione 6 - Condimenti: **2 casi**

Dimensione 7 - Conservazione: **1 caso**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

RISULTATO ATTESO 3 - Preparare le pizze e le focacce per la cottura, in base alle ricette, utilizzando gli impasti precedentemente preparati ed effettuando le farciture e la cottura sulla base del forno a disposizione

CASI ESEMPLIFICATIVI:

Dimensione 1 - Formatura: **7 casi**

Dimensione 2 - Farcitura: **4 casi**

Dimensione 3 - Cottura: **4 casi**

Dimensione 4 - Preparazione prodotti assimilati: **6 casi**

RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 1 - Effettuare la preparazione dell'impasto da pizza, seguendo con cura la fase di maturazione e lievitazione e conservando i pani di pasta per evitare che si secchino

1 - ATTIVITÀ PRELIMINARI

Grado di complessità 4

1.4 PIANIFICAZIONE DELL'UTILIZZO DI FARINE SPECIALI PER CELIACI O ALTRE INTOLLERANZE/ALLERGIE

Pianificare la preparazione di impasti specifici per la celiachia o altre allergie/intolleranze.

Grado di complessità 3

1.3 VERIFICA DELLE MATERIE PRIME

Verificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime.

Grado di complessità 2

1.2 PREPARAZIONE DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Preparare l'ambiente di lavoro curando il rispetto delle normative igienico sanitarie, haccp e di prevenzione e sicurezza, curando l'igiene personale e dell'ambiente di lavoro e indossando indumenti adatti.

1.2 PREPARAZIONE DEL PIANO DI LAVORO

Predisporre il piano di lavoro preparando utensili, strumenti e macchinari; contenitori, dosatori ed altre attrezzature necessarie alla preparazione e alla conservazione dell'impasto.

Grado di complessità 1

1.1 PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

Pianificare le fasi di lavoro e le quantità necessarie di prodotto, verificando il fabbisogno di prodotti e procurandosi eventuali ingredienti mancanti o insufficienti.

2 - PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DELLA STRUMENTAZIONE

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Grado di complessità 5

2.5 PREPARAZIONE DELLA STRUMENTAZIONE PER L'IMPASTO SPECIALE

Predisporre e utilizzare in sicurezza attrezzature adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, cereali, kamut, soja, grani antichi, ecc.), assicurandosi dell'adeguatezza dell'ambiente di lavoro per trattare i prodotti speciali in modo da evitare contaminazioni.

Grado di complessità 4

2.4 PREPARAZIONE DELLA STRUMENTAZIONE PER L'IMPASTO

Predisporre e utilizzare in sicurezza attrezzature adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto da realizzare.

Grado di complessità 3

2.3 CALCOLO DEI TEMPI

Calcolare i tempi sulla base del tipo di impasto e periodo di somministrazione.

2.3 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Preparare gli ingredienti mediante pesatura o dosaggio: farina, acqua, lievito, sale, olio, ... in funzione del tipo di impasto da realizzare.

Grado di complessità 2

2.2 SELEZIONE DEGLI IMPASTI

Selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare e tenendo conto delle condizioni ambientali esterne ed interne del laboratorio.

Grado di complessità 1

2.1 SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Scegliere e valutare gli ingredienti in base al tipo di impasto che si vuole realizzare e delle esigenze dei consumatori.

3 - PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

Grado di complessità 5

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

3.5 VERIFICA IN CORSO DI LAVORAZIONE

Verificare l'impasto durante tutte le fasi di lavorazione e di lievitazione intervenendo nel caso di anomalie rispetto a elasticità, umidità, rigidità, ...

Grado di complessità 4

3.4 UTILIZZO DEL METODO INDIRETTO (FASE 1)

Creare il preimpasto utilizzando una parte degli ingredienti preparati, adatti al tipo di impasto o di impasto speciale, secondo il metodo di fermento liquido (o polish) o biga oppure per autolisi, preimpastando acqua e farina per avviare i processi enzimatici e favorire un'accelerazione della maturazione e della lievitazione.

3.4 UTILIZZO DEL METODO INDIRETTO (FASE 2)

Aggiungere i restanti ingredienti nel giusto ordine e con i giusti dosaggi, impastando, avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare ().

Grado di complessità 3

3.3 UTILIZZO DEL METODO SEMIDIRETTO

Inserire gli ingredienti secondo il giusto ordine in base al tipo di farina, di lievito e del tipo di impasto, ed aggiungere la pasta di riporto (una parte di impasto già lievitata e maturata), impastando a mano o con macchina e avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare.

Grado di complessità 2

3.2 UTILIZZO DEL METODO DIRETTO MEDIANTE L'USO DI MACCHINARI

Inserire gli ingredienti secondo il giusto ordine nella macchina impastatrice e programmare tempi e modalità del macchinario in base al tipo di farina, di lievito e del tipo di impasto, avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare.

Grado di complessità 1

3.1 UTILIZZO DEL METODO DIRETTO MANUALE

Impastare a mano gli ingredienti nel giusto ordine, avendo cura di raggiungere la consistenza e l'umidità ideale per il tipo di preparato che si vuole realizzare.

4 - FOGGIATURA, MATURAZIONE, LIEVITAZIONE E CONSERVAZIONE

DEI PANI DI IMPASTO

Grado di complessità 3

4.3 LIEVITAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PANI

Proteggere adeguatamente i singoli pani di pasta in fase di lievitazione e fino al loro utilizzo per evitare che secchino, utilizzando materiali adatti, assicurandosi di non superare il punto di collasso dell'impasto.

Grado di complessità 2

4.2 MATURAZIONE DEI PANI

Lasciare maturare l'impasto con tempi adatti al tipo di farina, quantità e tipologia di lievito e del tipo di impasto, avendo cura di conservarlo in modo idoneo fino al momento dell'utilizzo.

Grado di complessità 1

4.1 FOGGIATURA DEI PANI

Suddividere l'impasto in porzioni e dare loro forme idonee al prodotto che si vuole realizzare.

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di pizze e relativo ricettario
- Caratteristiche fisico-chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto - acqua, sale, farine, strutto, ecc
- Ingredienti per panificazione e loro comportamento durante la lavorazione dell'impasto (reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti)
- Principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici)
- Principali tipologie di impasti per la pizza
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Normativa igienico-sanitaria per la gestione dei prodotti alimentari (haccp)
- Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti da forno tipici o speciali (dop, igp, gluten free, ...)
- Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali
- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Operatività di scelta degli strumenti e delle attrezzature di cucina più adatti
- Tecnica e operatività di organizzazione della cucina
- Tecnica e operatività di gestione delle scorte di magazzino
- Tecnica e operatività di dosaggio degli ingredienti
- Tecnica e operatività di scelta degli ingredienti
- Tecniche e operatività di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
- Tecniche di impasto e lievitazione
- Tecnica e operatività di lavorazione impasti
- Tecniche di manipolazione dell'impasto da pizza
- Tecniche di utilizzo delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto (es. impastatrici, celle di lievitazione, ...)
- Modalità, tecniche e operatività di conservazione dei cibi
- Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Impasto pizza preparato secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
- Impasto pizza correttamente conservato

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di pizze e ingredienti del loro impasto
2. Tutte le tecniche di impasto e lievitazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno una tipologia di pizza e due tipologie di impasto e lievitazione, preparazione degli impasti sulla base degli ingredienti e delle tecnologie date
2. Colloquio tecnico sul controllo di qualità degli ingredienti e sulle modalità di conservazione dell'impasto

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare i condimenti/farciture per la pizza, in base alle ricette previste, applicando i metodi di conservazione dei semilavorati in vista del loro successivo impiego

1 - ATTIVITÀ PRELIMINARI

Grado di complessità 3

1.3 VERIFICA DELLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Verificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime.

Grado di complessità 2

1.2 VERIFICA DELLA DISPONIBILITÀ DEGLI INGREDIENTI

Verificare la disponibilità dei prodotti ed eventualmente procurarsi gli ingredienti mancanti o insufficienti.

Grado di complessità 1

1.1 PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

Pianificare le quantità necessarie di prodotti delle varie tipologie di ingredienti per la farcitura.

2 - VERDURE E BASE DI POMODORO

Grado di complessità 4

2.4 COTTURA DELLE VERDURE

Cuocere, all'occorrenza, le verdure con la tecnica più adatta: piastra, griglia, saltare, friggere, ...

Grado di complessità 3

2.3 PREPARARE LA BASE DI POMODORO

Preparare la base di pomodoro.

Grado di complessità 2

2.2 PREDISPOSIZIONE DELLE VERDURE

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Tagliare le verdure nel formato più adatto.

Grado di complessità 1

2.1 MONDATURA E LAVAGGIO DELLE VERDURE

Mondare e lavare le verdure, eliminando le parti non elidibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste), interne e filamentose.

3 - SALUMI

Grado di complessità 2

3.2 PREDISPOSIZIONE DEI SALUMI

Affettare e/o tagliare i salumi a cubetti o a fettine.

Grado di complessità 1

3.1 PULIZIA DEI SALUMI

Liberare i salumi da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

4 - FORMAGGI

Grado di complessità 2

4.2 PREDISPOSIZIONE DEI FORMAGGI

Tagliare i formaggi a cubetti, fettine, ... e grattugiare i formaggi a pasta dura.

Grado di complessità 1

4.1 PULIZIA DEI FORMAGGI

Pulire i formaggi privandoli di eventuali parti non edibili.

5 - MOLLUSCHI, CROSTACEI

Grado di complessità 2

5.2 PREDISPOSIZIONE DI MOLLUSCHI E DI PICCOLI CROSTACEI

Preparare i molluschi e i crostacei nel formato più adatto (es. tagliare a listarelle i molluschi).

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Grado di complessità 1

5.1 PULIZIA DI MOLLUSCHI E DI PICCOLI CROSTACEI

Pulire molluschi (gasteropodi, bivalvi, cefalopodi) e piccoli crostacei crudi (gamberetti, gamberi, scampi) e privarli delle parti non edibili.

6 - CONDIMENTI

Grado di complessità 2

6.2 PREPARAZIONE DEI CONDIMENTI PER PIZZE DESSERT E PIZZE GOURMET

Predisporre i condimenti dolci per le pizze di tipo dessert: creme, panna, frutta, ...) e per le pizze di tipo gourmet.

Grado di complessità 1

6.1 PREPARAZIONE DEI CONDIMENTI BASE

Predisporre i condimenti: olio, spezie, sale, ...

7 - CONSERVAZIONE

Grado di complessità 1

7.1 CONSERVAZIONE DEI SEMILAVORATI

Conservare opportunamente i semilavorati, coprendoli e/o riponendoli in frigorifero a seconda del tipo di ingrediente e dell'intervallo di tempo prima dell'utilizzo.

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di pizze e relativo ricettario
- Tipologie di formaggi
- Tipologie di verdure
- Tipologie di carni e salumi
- Tipologie di pesci, molluschi e crostacei
- Tipologie di condimenti e loro caratteristiche (oli, spezie, ...)
- Attrezzatura da cucina per la preparazione degli ingredienti
- Principali attrezzature e macchinari per la cottura dei cibi: friggitrice, grill, piastre, ...
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp
- Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
- Condizioni di igiene dell'abbigliamento da lavoro
- Nozioni su allergeni

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Operatività di scelta degli strumenti e delle attrezzature di cucina più adatti
- Tecnica e operatività di organizzazione della cucina
- Tecnica e operatività di gestione delle scorte di magazzino
- Tecnica e operatività di dosaggio degli ingredienti
- Tecnica e operatività di scelta degli ingredienti
- Tecnica e operatività di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
- Tecniche e operatività di preparazione alimentare: tagliare, affettare, grattugiare, ...
- Tecniche e operatività di cottura: grigliatura, frittura, cottura alla piastra, ...
- Modalità, tecniche e operatività di conservazione dei cibi
- Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Ingredienti per la farcitura preparati e correttamente conservati
- Residui di lavorazione correttamente smaltiti

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di pizze e ingredienti del loro impasto
2. Tutte le tipologie di condimenti/farciture

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno una tipologia di pizza, preparazione di almeno tre tipologie di condimenti/farciture
2. Colloquio tecnico sulle modalità conservazione dei condimenti/farciture

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Preparare le pizze e le focacce per la cottura, in base alle ricette, utilizzando gli impasti precedentemente preparati ed effettuando le farciture e la cottura sulla base del forno a disposizione

1 - FORMATURA

Grado di complessità 6

1.6 PIZZA MAXI O IN PALA

Stendere i panetti di impasto in modo da formare il disco di grandi dimensioni (pizza maxi) o di forma rettangolare (pizza in pala o pizza al metro).

Grado di complessità 5

1.5 PIZZA TONDA NAPOLETANA

Stendere i panetti di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia napoletana, cioè con bordo spesso.

Grado di complessità 4

1.4 CALZONE

Stendere i panetti di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia italiana farcire secondo ricetta e piegare in due sigillando i bordi.

Grado di complessità 3

1.3 PIZZA TONDA ITALIANA

Stendere i panetti di impasto in modo da formare il disco della pizza secondo la tipologia italiana (sottocategoria veneta o romana), cioè con bordo basso.

Grado di complessità 2

1.2 PIZZA IN TEGLIA

Stendere l'impasto avendo cura di spianarlo in modo uniforme e di lasciare l'altezza giusta rispetto al bordo in modo che non fuoriesca la farcitura in fase di cottura, lasciando lievitare, all'occorrenza, per il tempo necessario.

Grado di complessità 1

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

1.1 PREPARAZIONE DEI PANETTI REFRIGERATI

Estrarre dal frigo e lasciare riposare i panetti a temperatura ambiente, se il tipo di impasto lo richiede.

1.1 STAGLIATURA DEI PANETTI

Effettuare la stagliatura in porzioni singole, a seconda della dimensione della pizza, se il panetto era in blocco lasciando a riposo i singoli panetti per il tempo necessario.

2 - FARCITURA

Grado di complessità 4

2.4 FARCITURA PER LA PRECOTTURA

Farcire l'impasto con olio o con la salsa di pomodoro a seconda della ricetta, tipologia di impasto, tipologia di forno per la precottura avendo cura poi di conservare il preparato in modo idoneo.

Grado di complessità 3

2.3 FARCITURA OLTRE 5 INGREDIENTI

Farcire l'impasto dosando e distribuendo uniformemente gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono oltre 5 ingredienti.

Grado di complessità 2

2.2 FARCITURA FINO A 5 INGREDIENTI

Farcire l'impasto dosando e distribuendo gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono fino a 5 ingredienti.

Grado di complessità 1

2.1 FARCITURA FINO A 3 INGREDIENTI

Farcire l'impasto dosando e distribuendo gli ingredienti relativi a ricette di pizze che prevedono fino a 3 ingredienti.

3 - COTTURA

Grado di complessità 4

3.4 PRECOTTURA

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Precuocere l'impasto per i minuti necessari avendo cura, in caso di non immediato utilizzo, di conservare in modo idoneo i preparati.

Grado di complessità 3

3.3 VARIANTI DI COTTURA

Aggiungere eventuali ingredienti durante o dopo la cottura (es. affettati o verdure crudi che non richiedono cottura o frutti di mare che richiedono una cottura ridotta).

Grado di complessità 2

3.2 FORNO A LEGNA

Cuocere la pizza girandola più volte con l'apposita pala dopo aver portato il forno alla giusta temperatura e pulito il fondo prima di introdurre la pizza, sempre rispettando le norme di sicurezza, portando la pizza a cottura monitorando costantemente la temperatura del forno e il grado di cottura.

Grado di complessità 1

3.1 FORNO ELETTRICO O A GAS

Accendere il forno alla giusta temperatura rispettando le norme di sicurezza. Cuocere la pizza in forno elettrico o a gas.

4 - PREPARAZIONE PRODOTTI ASSIMILATI

Grado di complessità 6

4.6 PIZZE GOURMET

Realizzare pizze gourmet caratterizzate da farciture ricercate con particolare cura del topping e dell'aspetto visivo senza dimenticare il bilanciamento dei gusti e le diverse cotture degli alimenti tutti di altissima qualità.

Grado di complessità 5

4.5 PANZEROTTI

Realizzare panzerotti, realizzando dei piccoli dischi di impasti, farcendoli secondo apposite ricette, chiudendoli accuratamente e friggendoli.

Grado di complessità 4

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

4.4 GNOCCHI FRITTI

Realizzare gnocchi fritti, friggendo strisce di impasto.

Grado di complessità 3

4.3 PIZZA DESSERT

Realizzare pizze dessert caratterizzate da farciture tipiche dei prodotti di pasticceria (creme, salse, panna, frutta fresca o secca, nutella).

Grado di complessità 2

4.2 FOCACCE RIPIENE

Realizzare focacce ripiene, stendendo una base su cui viene posata la farcitura e posizionando sopra un'altra sfoglia di impasto.

Grado di complessità 1

4.1 FOCACCE

Realizzare focacce di vario genere (es. salata al rosmarino, ligure all'olio, alle olive, ...), spianare l'impasto e dare la forma adatta al tipo di cottura prescelto (in teglia, tonda tipo pizza, ...).

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di pizze e relativo ricettario
- Attrezzatura da cucina per la preparazione degli ingredienti
- Tipologie di forni (elettrici, a gas, a legna) loro caratteristiche, funzionamento, pulizia e manutenzione
- Utensili per il taglio di prodotti alimentari
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp
- Condizioni di igiene e sicurezza dell'abbigliamento da lavoro

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro
- Operatività di scelta degli strumenti e delle attrezzature di cucina
- Tecnica e operatività di organizzazione della cucina
- Tecnica e operatività di scelta degli ingredienti
- Tecnica e operatività di dosaggio degli ingredienti
- Tecniche di bilanciamento di ingredienti e quantitativi
- Tecniche e operatività di controllo/regolazione del processo di cottura dei prodotti da forno
- Tecniche e operatività di conservazione dei cibi
- Tecniche e operatività di pulizia e manutenzione di utensili, strumentazione, macchinari e forni

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Pizze e focacce predisposte e cotte secondo ricetta e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare
- Residui di lavorazione correttamente smaltiti

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di pizze
2. Tutte le tipologie di condimenti e farciture
3. Tutte le tipologie di tecnologie di cottura

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno due tipologie di pizza, esecuzione di condimento/farcitura e cottura
2. Colloquio tecnico su cottura di pizze/con forni differenti da quelli oggetto di prova prestazionale

FONTI

Regione Basilicata, Repertorio profili professionali

Regione Calabria, Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze

Regione Campania, Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni

Regione Emilia-Romagna, Qualifiche professionali della Regione Emilia-Romagna

Regione Friuli Venezia Giulia, Repertorio dei profili professionali

Regione Lazio, Repertorio delle competenze e dei profili

Regione Liguria, Repertorio ligure: le professioni

Regione Lombardia, Quadro Regionale degli Standard Professionali della Lombardia

Regione Marche, Repertorio Profili Professionali

Regione Umbria, Repertori degli standard professionali e formativi