

## 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

## ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

### 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