

PIZZAIOLO

 **SETTORE 23. Servizi turistici**

REPERTORIO - Friuli Venezia Giulia

AdA associate alla Qualificazione

ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Tabelle di equivalenza AdA

CUOCO Friuli Venezia Giulia

Tecnico della produzione pasti - cuoco Lazio

Operatore di cucina Sardegna

Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA

Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
TECNICO ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA E VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA REGIONALE	Abruzzo	4	X	X	X	X
Operatore di cucina	Basilicata	4	X	X	X	X
Tecnico della ristorazione	Basilicata	4	X	X	X	X
Chef di cucina salutistica	Campania	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Tecnico della ristorazione - Chef	Campania	4	X	X	X	X
Operatore di cucina - Cuoco	Campania	4	X	X	X	X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
TECNICO DELLA PRODUZIONE PASTI	Emilia-Romagna	4	X	X	X	X
CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
AIUTO CUOCO	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
TECNICO DI CUCINA	Friuli Venezia Giulia	4	X	X	X	X
Tecnico della produzione pasti - cuoco	Lazio	4	X	X	X	X
CHEF DI CUCINA SALUTISTICA	Liguria	4	X	X	X	X
CHEF	Liguria	4	X	X	X	X
Essere in grado di elaborare il menù a base vegetale e preparare i relativi piatti secondo criteri di consapevolezza nutrizionale e di ecosostenibilità	Liguria	4	X	X	X	X
Aiuto cuoco	Liguria	4	X	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Aiuto Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Cuoco	Marche	4	X	X	X	X
Chef	Molise	4	X	X	X	X
Addetto alle attività ristorative e ricettive - cucina	Piemonte	4	X	X	X	X
Addetto qualificato alla cucina (cuoco)	Umbria	4	X	X	X	X
Operatore dei servizi e delle produzioni di cucina	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
Cuoco	Valle d'Aosta	4	X	X	X	X
OPERATORE DI CUCINA	Veneto	4	X	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
AIUTO CUOCO	Abruzzo	1				X
CUOCO/CHEF	Abruzzo	1				X
OPERATORE DI CUCINA	Abruzzo	2			X	X
Operatore per l'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e per la preparazione dei pasti	Calabria	2		X		X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
CAMERIERE DI SALA E BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	1				X
ADDETTO AL SERVIZIO BAR	Friuli Venezia Giulia	1				X
Operatore della ristorazione - aiuto cuoco	Lazio	3	X	X		X
CHEF - CUOCO	Lombardia	1	X			
ADDETTO DI CUCINA	Lombardia	2	X			X
EFFETTUARE LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI GARANTENDO LA SICUREZZA DEL CLIENTE ATTRAVERSO L'APPLICAZIONE DI NORME IGIENICO-SANITARIE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PERSONE CELIACHE	Lombardia	1	X			
Operatore del servizio sala	Marche	1				X
Pizzaiolo	Marche	1				X
Operatore della ristorazione	Molise	3	X	X		X
Pizzaiolo	Piemonte	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per l'approvvigionamento della cucina, la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti	Puglia	3	X	X		X
Operatore/operatrice per la preparazione di pasti per diete speciali	Puglia	3	X	X		X
Operatore per la preparazione di pasti semplici, la conduzione di imbarcazioni da diporto e la progettazione di percorsi turistici	Puglia	1		X		
Tecnico di cucina	Puglia	2		X	X	
Operatore di cucina	Sardegna	2	X			X
Addetto all'approvvigionamento per la ristorazione	Sardegna	2	X			X
Collaboratore di cucina	Sicilia	3	X	X		X
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE	Sicilia	2	X			X
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Sicilia	2	X			X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande	Toscana	3	X	X		X
Addetto alla cucina (aiuto cuoco)	Umbria	3	X	X		X

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3	RA4
RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE NELLA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	Lombardia	0				
OPERATORE SERVIZI MENSA	Lombardia	0				
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI	Piemonte	0				
CUOCO DIETETICO DIPLOMATO (DIPLOMIERTER DIÄTKOCH)	Provincia autonoma di Bolzano	0				

ADA.23.01.04 (ex ADA.19.13.866) - Preparazione della pizza

Tabelle di equivalenza AdA

PIZZAIOLO

Friuli Venezia Giulia

Pizzaiolo			Lazio		
Pizzaiolo			Liguria		
PIZZAIOLO			Lombardia		
Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza			Puglia		
Pizzaiolo			Sardegna		
Tabelle delle Qualificazioni dell'ADA					
Qualificazioni che coprono tutti i RA dell'ADA					
Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
PIZZAIOLO	Abruzzo	3	X	X	X
Pizzaiolo	Basilicata	3	X	X	X
OPERATORE DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA PIZZA	Calabria	3	X	X	X
Pizzaiolo	Campania	3	X	X	X
ADDETTO ALLE LAVORAZIONI DI PANETTERIA, PASTICCERIA E GELATERIA	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
PANIFICATORE	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
PIZZAIOLO	Friuli Venezia Giulia	3	X	X	X
Pizzaiolo	Lazio	3	X	X	X
Pizzaiolo	Liguria	3	X	X	X

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
PIZZAIOLO	Lombardia	3	X	X	X
Pizzaiolo	Marche	3	X	X	X
Pizzaiolo	Piemonte	3	X	X	X
Operatore/operatrice della produzione artigianale della pizza	Puglia	3	X	X	X
Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Sicilia	3	X	X	X
Addetto qualificato pizzaiolo	Umbria	3	X	X	X
Pizzaiolo	Valle d'Aosta	3	X	X	X
PIZZAIOLO	Veneto	3	X	X	X

Qualificazioni che coprono uno o più RA dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
Pizzaiolo	Provincia Autonoma di Trento	2		X	X
AIUTO PIZZAIOLO	Provincia Autonoma di Trento	1		X	
Pizzaiolo	Sardegna	1		X	

Qualificazioni che coprono una o più attività dell'ADA

Qualificazione	Repertorio	RA coperti	RA1	RA2	RA3
PIZZAIOLO (PIZZABÄCKER/PIZZABÄCKERIN)	Provincia autonoma di Bolzano	0			

Competenze

Titolo: PRODUZIONE DI PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI

Descrizione: Sulla base del piano di produzione e/o delle specifiche comande ricevute, il soggetto è in grado di realizzare pizze (es. tonda classica, in teglia, in pala) e prodotti assimilati (es. focacce, ciabatte farcite, pizza dessert) utilizzando opportuni accorgimenti per velocizzare l'evasione degli ordinativi.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.04 (ex ADA.19.13.866) - Preparazione della pizza associate:

Risultato atteso:RA1: 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

Preparazione degli impasti per la pizza

Conservazione adeguata dei pani di pasta in fase di lievitazione

Risultato atteso:RA2: 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

Preparazione preliminare dei condimenti/farciture per la pizza

Risultato atteso:RA3: 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

Manipolazione del disco di pasta per il conferimento delle dimensioni opportune (in larghezza e spessore)

Condimento/farcitura della pizza prima della cottura o a crudo

Cottura della pizza sulla base del forno a disposizione (elettrico/a legna)

CONOSCENZE

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo
Le principali allergie e intolleranze alimentari
La fase di lievitazione e i fattori di influenza
Tecniche di formatura e condimento delle pizze
Il processo di cottura dei prodotti di pizzeria
Metodi di preparazione degli impasti (diretto, indiretto, polish) anche in funzione del loro utilizzo (breve o lunga conservazione)
Merceologia delle materie prime
Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore
Principali terminologie tecniche di settore/processo
Organizzazione dei laboratori di pizzeria
Elementi di comunicazione professionale
Cenni storici sulla pizza napoletana e veneziana

ABILITÀ/CAPACITÀ

Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
Pulire e igienizzare spazi e attrezzature
Gestire la fase di cottura in forno elettrico o a legna
Condire le pizze secondo le specifiche ricette e le relative modalità di cottura (a cottura unica, a completamento post cottura, a più stadi di cottura)
Lavorare gli impasti per dare alle pizze la forma desiderata (tonda, in teglia, in pala)
Predisporre spazio e attrezzature di lavoro
Preparare gli impasti con il metodo più idoneo
Monitorare il processo di lievitazione
Formare le palline per pizze tonde per l'utilizzo immediato o per la loro conservazione
Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione
Preparare le materie prime necessarie per il condimento delle pizze o dei prodotti assimilati
Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio

Titolo: APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

Descrizione: Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli

spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

Attività associate alla Competenza

Attività dell' AdA ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti associate:

Risultato atteso:RA1: Preparare le materie prime, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi

Controllo delle materie prime

Preparazione preliminare delle materie prime

Conservazione di materie prime

Risultato atteso:RA4: Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

Controllo dello stato delle attrezzature di cucina

Cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo

Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari

CONOSCENZE

Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo

Tecniche di pianificazione di attività

Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore

Metodi e tecniche di approntamento/avvio

Procedure e tecniche di monitoraggio, l'individuazione e la valutazione del funzionamento delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione ordinaria delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore

Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore

Caratteristiche e criteri di qualità alimentare impiegati

Stoccaggio, conservazione, confezionamento e materiali utilizzati

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo

Principali terminologie tecniche di settore/processo

ABILITÀ/CAPACITÀ

Operare nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro
 Utilizzare metodiche per individuare livelli di usura ed eventuali anomalie di funzionamento di strumenti e macchinari di settore
 Prelevare materie prime/semilavorati nelle quantità richieste, controllandone gli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici
 Applicare procedure e metodi di confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti
 Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
 Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti
 Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo
 Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (ricette, procedure)
 Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore

Codici ISTAT CP2021 associati

Codice	Titolo
5.2.2.1.0	Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.1	Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
5.2.2.2.2	Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
8.1.4.2.0	Personale non qualificato nei servizi di ristorazione

Codici ISTAT ATECO associati

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.30	Gelaterie e pasticcerie

Codice Ateco	Titolo Ateco
56.10.50	Ristorazione su treni e navi
56.21.00	Catering per eventi, banqueting
56.29.10	Mense
56.29.20	Catering continuativo su base contrattuale
56.30.00	Bar e altri esercizi simili senza cucina
56.10.11	Ristorazione con somministrazione

Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2025 INAPP | All Rights Reserved