

Sezione 3 – Pizzaiolo, Panificatore E Pasticcere attività di base per la preparazione di paste, dolci, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane

Durata (in ore)

140

Ore in aula

140

Ore in laboratorio

0

Tipologia laboratorio

Figura di riferimento

34 - Operatore/operatrice per la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti della panificazione/pasticceria.

Struttura del percorso e contenuti formativi

DURATA 140 ORE DI CUI 70 ORE RELATIVE ALL'UC 448 (PRIMARIA) E 70 ORE UC 449.

Strutture del percorso:

- Orientamento al lavoro nel settore preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno
- L'organizzazione di un laboratorio: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria e indumenti professionali.
- Le materie prime
- I principi di corretta prassi igienica.
- Tecnica e produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione.
- I prodotti della tradizione italiana e regionale classica e moderna: dolci, pasticceria mignon, torte, pane, prodotti da forno e prodotti lievitati
- Tecniche base di decorazione
- Verifiche finali.

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti.

Modalità valutazione finale degli apprendimenti

- Quesiti a scelta multipla e a risposta singola.
- Quesiti a risposta breve
- Colloqui
- Simulazioni operative

Fabbisogno occupazionale

La pizza in Italia è cultura e tradizione. Chi diventa pizzaiolo, un pò per scelta e un pò per vocazione, trova facilmente un lavoro. Gli sbocchi professionali per un pizzaiolo sono garantiti dalle quasi 40 mila pizzerie presenti in Italia, ma pure dai numerosi villaggi turistici dove vi è una forte richiesta di pizzaioli, dalle grandi catene alberghiere e dai fast-food all'italiana.