



PIZZAIOLI 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 pizzaiolo 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 variegate 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 farcite 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 €/ORA



STAGE

PARTNER
sedi aziende



TEORIA

ITS BACT
via Diaz 58 - NA

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

M
MINISTERO DEL LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro

REGIONE CAMPANIA

COL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

BACT
FONDAZIONE
ITS BACT
TECNOLOGIE INNOVATIVE
BENI • ATTIVITÀ CULTURALI • TURISMO