



Corso di Qualifica Professionale
PROFILO RRPQ di riferimento
22-56155 – PIZZAIOLO
22-Settore Servizi Turistici, ricettivi e di ristorazione
DCT 2023RPQ20275062_003198

Area di Attività e Unità di Competenza oggetto di certificazione	
CODICE ADA/UC	DENOMINAZIONE
257573/427	Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
9999797/1412	Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza
9999798/1413	Predisposizione di pizze e focacce per la cottura
9999800/1415	Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari
257570/424	Lavorazione e trattamento degli impasti
LIVELLO. EQF	3
DURATA IN ORE	480 di cui 240 svolte in azienda
N. DESTINATARI	15
SEDE ATTIVITÀ	NUORO - Zona Ind Prato Sardo - Via Bellisario, 61

LA FIGURA PROFESSIONALE:

Il **Pizzaiolo** si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente.

Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

REQUISITI DI AMMISSIONE:

1. Essere **residenti** o **domiciliati** nella Regione Autonoma della Sardegna.
2. Aver compiuto **18 anni d'età** in data antecedente alla presentazione della domanda d'iscrizione.
3. Essere **disoccupati** (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale **la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID)**.
4. Aver stipulato il **Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità.
5. Essere in possesso della **Licenza Media**.