

Denominazione AdA: Ideazione e preparazione di pizze e assimilati

Descrizione della performance: preparare la pizza e/o prodotti assimilati identificando gli ingredienti da utilizzare e applicando le tecniche di preparazione idonee alla tipologia richiesta.

Codice unità di competenza: 837 - Livello EQF: 3

Abilità:

1. Calibrare la forma da realizzare in funzione del prodotto finito partendo dalla pirlatura dell'impasto.
2. Eseguire la farcitura utilizzando le tecniche adeguate alla tipologia di prodotto da realizzare.
3. Valutare qualità e dosaggi degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da preparare.
4. Verificare nel corso della lavorazione la qualità e il dosaggio di farcitura, in relazione alle quantità e alle caratteristiche del prodotto richiesto, nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare.

Conoscenze:

1. Caratteristiche dei principali ingredienti di farcitura in base alle diverse tipologie di prodotto finito.
2. Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche, strumenti e fasi del processo di conservazione).
3. Elementi di chimica: implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto.
4. Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio; caratteristiche organolettiche, apporto calorico, modalità di conservazione e possibili alterazioni.
5. Tecniche di lavorazione delle farcie.
6. Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze e dei prodotti assimilati.
7. Tecniche di modellatura della pizza e dei prodotti assimilati.

Profili di Qualificazione associati

56155 - Pizzaiolo