

**Regione Umbria**  
**Catalogo Unico Regionale dell'Offerta di Apprendimento**  
**- Scheda corso ID 21798 -**

**Denominazione progetto**

Addetto qualificato pizzaiolo

Sezione 1 (Profili completi)

## SEZIONE A

### SOGGETTO EROGATORE DELLA FORMAZIONE A CATALOGO E SEDE DI SVOLGIMENTO

#### A.1 Coordinate del soggetto richiedente l'inserimento a catalogo dell'offerta formativa

Denominazione e ragione sociale:	FENICE FORMAZIONE S.R.L.
Natura giuridica:	Società a responsabilità limitata
Rappresentante legale (Cognome e Nome):	Martina Gaspari
Indirizzo sede legale:	Via Di vittoria, 45
CAP - Comune - Provincia:	05100 - Terni - TR
Telefono:	0744086679
Fax:	0744086094
Indirizzo e-mail:	info@feniceformazione.com
Sito web:	www.feniceformazione.com
Partita IVA	01530160553
Codice fiscale	01530160553
Registrazione c/o Camera di Commercio:	di Terni - n. TR - 104358 - anno 2014

#### A.2 Referente del progetto

Nome e Cognome:	Poddi Letizia
Telefono:	0744086679
Fax:	0744086094

#### A.3 Posizione del soggetto richiedente

Organismo singolo
-------------------

#### A.4 Tipologia di soggetto erogatore dell'attività formativa a catalogo

Ente di formazione accreditato dalla Regione Umbria per la macrotipologia: Formazione iniziale - Formazione superiore - Formazione continua e permanente
---

#### A.5 Sedi di svolgimento dell'attività formativa a catalogo

N. Sede:	1
Denominazione:	FENICE FORMAZIONE S.R.L.
Indirizzo:	Via di Vittorio,
N. civico/piano:	45
CAP - Comune - Provincia:	05100 - Terni - TR
Telefono:	0744086679
Stato accreditamento sede:	La sede è già stata accreditata
La sede è destinata all'erogazione di attività di FAD:	Sì

SEZIONE A-Raggruppamenti

---

COMPOSIZIONE DI ATI/ATS

(riportare le informazioni per i soggetti diversi dal capofila)

## SEZIONE B

### TIPOLOGIA DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### B.1 Tipologia di progetto

- Formazione post-obbligo formativo e post-diploma
- Formazione finalizzata al reinserimento lavorativo
- Formazione per la creazione d'impresa

#### B.2/B.3 Settore economico professionale del corso

Servizi turistici

#### B.4 Obiettivi dell'offerta formativa (descrizione sintetica)

L'obiettivo dell'offerta formativa è quello di formare la figura professionale del pizzaiolo che opera nel settore della ristorazione, occupandosi 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 ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente.

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.

#### B.5 Risultati attesi (descrizione sintetica)

Il pizzaiolo sarà in grado di occuparsi 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 ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente.

Il pizzaiolo sarà in grado di occuparsi anche 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.

#### B.6 Destinatari dell'offerta formativa e requisiti di ammissione

Tipologia di destinatari:	Il percorso formativo è rivolto a tutti gli inoccupati, disoccupati, occupati maggiorenni, in possesso dei requisiti di ammissione richiesti
Requisiti di ammissione:	I requisiti di ammissione al corso sono i seguenti: <ul style="list-style-type: none"><li>- Maggiore età</li><li>- Assolvimento da parte dei partecipanti del diritto-dovere di istruzione e formazione.</li><li>- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.</li><li>- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.</li></ul>
Modalità di accertamento del possesso individuale dei requisiti di ammissione:	Presentazione di un documento di identità Per i cittadini extracomunitari presentazione di regolare permesso di soggiorno valido Per gli stranieri è previsto un test d'ingresso per la conoscenza della lingua italiana. E' inoltre previsto il superamento di un test di ingresso per la verifica delle capacità di utilizzo delle nuove tecnologie.

Previsione e modalità di riconoscimento del credito di ammissione :	Non prevista.
---	---------------

### **B.7 Numero di destinatari (per edizione)**

15

### **B.8 Metodologie di intervento per la realizzazione degli obiettivi previsti dall'offerta formativa**

Il reperimento e coinvolgimento dell'utenza verrà effettuato presso tutti i soggetti interessati al progetto attraverso le seguenti strategie di marketing: faxing, mailing, distribuzione di depliant, cassettaggio, volantinaggio e presso uffici come Centro per l'impiego.

Il corso prevede una parte teorico - pratico in quanto prevede esercitazioni e simulazioni quali azioni di rinforzo e di completamento dell'apprendimento dei contenuti trasmessi in forma teorica. A tale scopo si farà uso delle seguenti metodologie didattiche:

- Lezioni frontali in aula multimediale;
- Discussioni plenarie;
- Audit di gruppo;
- Esercitazioni pratiche (simulazioni).
- Cooperative learning
- Modeling
- Esercitazioni pratiche attraverso l'uso di cd-rom
- Simulazione e discussione di casi pratici in sottogruppi

### **B.9 Disseminazione e pubblicizzazione dei risultati del progetto (descrizione sintetica)**

L'elaborazione di un piano di disseminazione dovrà chiarire cosa diffondere, a chi, come e quando.

La disseminazione dei risultati del progetto consisterà nel divulgare le informazioni riguardanti lo sviluppo del progetto e i risultati raggiunti. In altri termini tale azione investe tanto le informazioni sulle attività realizzate nell'ambito del progetto quanto i metodi sperimentati, gli insegnamenti che se ne ricavano e i risultati.

Gli strumenti utilizzati per la disseminazione dei risultati consisteranno:

- pubblicazione e distribuzione di materiale informativo sul progetto;
- circolari informative e newsletter interne alle reti, bollettini aziendali o di categoria.
- La fase di disseminazione e pubblicizzazione dell'andamento e dei risultati del progetto sarà curata dal soggetto proponente.

### **B.10 Eventuali aziende che hanno mostrato interesse al progetto, specificando denominazione, sede, settore di attività e natura dell'interesse**

## SEZIONE C

### RIFERIMENTO PROFESSIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA ED ATTESTAZIONE PREVISTA IN ESITO AL PERCORSO

#### C.1 Denominazione proposta del profilo professionale

Addetto qualificato pizzaiolo

#### C.2 Descrizione sintetica del profilo professionale

Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi 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 ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente.

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.

#### C.3 Posizione univoca nella classificazione ISTAT CP 2011

5.2.2.1.0

#### C.4 Posizione/i nella classificazione ISTAT ATECO 2007

10.85.04 - produzione di pizza confezionata

56.10.11 - ristorazione con somministrazione

56.10.20 - ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto.

#### C.5 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macro-processo di riferimento	Unità di Competenza
Definire Obiettivi e risorse	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC.2 "Esercitare la professione di pizzaiolo"
	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Gestire il sistema cliente	nessuna
Produrre beni/erogare servizi	UC.4 "Preparare la pizza"
Gestire i fattori produttivi	UC.5 "Monitorare le scorte della pizzeria"
	UC.6 "Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria"
	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"
	UC.8 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
	UC.9 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"

#### C.6 Tipo di attestazione obbligatoria prevista

Attestato di qualifica di cui è richiesto il rilascio alla Regione

#### C.7 Eventuali altre attestazioni di cui è previsto il rilascio (e indicazione delle relative modalità)

Il completamento della UFC 8 "Sicurezza sul luogo di lavoro", con il superamento della prova di verifica, consente il rilascio di attestazione finalizzata all'idoneità dei lavoratori a svolgere mansioni nel settore di riferimento (secondo la classificazione

### C.8 Descrizione delle singole Unità di Competenza

Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.2 "Esercitare la professione di pizzaiolo"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.2 "Esercitare la professione di pizzaiolo"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Macroprocesso di riferimento:	Definire Obiettivi e risorse
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.4 "Preparare la pizza"
Macroprocesso di riferimento:	Produrre beni/erogare servizi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.4 "Preparare la pizza"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	

Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.5 "Monitorare le scorte della pizzeria"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.5 "Monitorare le scorte della pizzeria"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.6 "Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.6 "Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	
Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.8 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.8 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	



Denominazione proposta della Unità di Competenza:	UC.9 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"
Macroprocesso di riferimento:	Gestire i fattori produttivi
Riferimento ad Unità di Competenza presente nel Repertorio regionale degli standard professionali:	è esattamente corrispondente a UC già contenuta nel Repertorio
Uc già contenuta nel repertorio:	UC.9 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"
Risultato atteso:	
Conoscenze minime:	
Abilità minime:	

## SEZIONE D

### ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### D.1 Articolazione del percorso

Numero segmento/ UFC	Titolo Segmento/UFC	Denominazione della UC di riferimento	Costo UFC	Durata (ore)	di cui erogate in Fad
1	UFC 1. "Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	UC.1 "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"	250,00 €	6:00	0:00
1	Segmento di accoglienza e messa a livello		40,00 €	2:00	0:00
2	UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo"	UC.2 "Esercitare la professione di pizzaiolo"	200,00 €	5:00	0:00
3	UFC 3. "Il settore della ristorazione"	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"	300,00 €	12:00	0:00
4	UFC 4. "Preparare la pizza"	UC.4 "Preparare la pizza"	1900,00 €	81:00	0:00
5	UFC 5. "Gestione delle scorte"	UC.5 "Monitorare le scorte della pizzeria"	170,00 €	8:00	0:00
6	UFC 6. "Organizzazione del lavoro in pizzeria"	UC.6 "Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria"	170,00 €	8:00	0:00
7	UFC 7. "Sistema di garanzia dell	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"	350,00 €	12:00	0:00
8	UFC 8. "Sicurezza sul luogo di lavoro"	UC.8 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"	350,00 €	10:00	0:00
9	UFC 9. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"	UC.9 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"	270,00 €	8:00	0:00
10	Stage			70:00	
Totale durata del percorso				222:00	0:00

#### D.2 Riconoscimento dei crediti formativi

Moduli/segmenti/UFC per i quali non è eventualmente previsto il riconoscimento dei crediti di frequenza e motivazione della proposta:	<p>I Segmenti e le UFC che non saranno inseriti nel procedimento del riconoscimento poiché oggetto professionalizzante del corso, sono le seguenti:</p> <p>UC.1 “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”</p> <p>UC.2 “Esercitare la professione di pizzaiolo”</p> <p>UC.3 “Operare nel settore della ristorazione”</p> <p>UC.4 “Preparare la pizza”</p> <p>UC.5 “Monitorare le scorte della pizzeria”</p> <p>UC.6 “Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria”</p> <p>UC.7 “Condurre il sistema di garanzia dell’igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione”</p> <p>UC.9 “Valutare la qualità del servizio offerto nell’ambito delle strutture ricettive”</p> <p>Nel caso dei suddetti segmenti/UFC non si prevede il riconoscimento dei crediti in quanto si ritiene che essi siano strettamente connessi alle figura professionale in uscita e altamente professionalizzanti e dunque indispensabili per l’ottenimento della qualifica prevista</p>
---	---

### D.3 Caratteristiche dei singoli segmenti/UFC

Numero segmento/UFC:	1		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.1 “Esercitare un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”		
Obiettivo formativo:	Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.		
Costo dell’UFC:	250,00 €		
	<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”:</li> <li>• Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.</li> <li>• Format tipo di contratto.</li> <li>• Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.</li> <li>• Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all’esercizio di lavoro autonomo.</li> <li>• Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.</li> </ul>	6:00	0:00
	Totale durata segmento/UFC	6:00	0:00
Numero segmento/UFC:	1		
Titolo del segmento/UFC:	Segmento di accoglienza e messa a livello		
Denominazione della UC di riferimento:			
Obiettivo formativo:	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.		

Costo dell'UFC:	40,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.		2:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		2:00	0:00
Numero segmento/UFC:	2		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 2. "L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.2 "Esercitare la professione di pizzaiolo"		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato pizzaiolo (CCNL di riferimento, principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa), al fine di poter avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività in oggetto;</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative alle tipologie e caratteristiche del settore e delle figure professionali nell'ambito della ristorazione.</li> </ul>		
Costo dell'UFC:	200,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 2.1 "Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo".</li> <li>• CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.</li> <li>• Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-REC).</li> </ul>		2:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 2.2 "caratteristiche del settore e professioni"</li> <li>• Il personale di sala e cucina: ruoli, attività e responsabilità.</li> <li>• Il marchio di qualità per la pizza: stato dell'arte del dibattito.</li> </ul>		3:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		5:00	0:00
Numero segmento/UFC:	3		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 3. "Il settore della ristorazione"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.3 "Operare nel settore della ristorazione"		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative alle caratteristiche delle diverse tipologie e formule di ristorazione in termini di caratteristiche fondamentali, processi di riferimento, offerte gastronomiche, tipologia di clientela, normativa europea, nazionale e regionale applicabile al fine di avere le basi necessarie all'esercizio dell'attività</li> <li>• Acquisire le conoscenze relative al funzionamento del sistema della ristorazione, elementi di analisi del mercato e principali tendenze evolutive del settore al fine di comprenderne caratteristiche, peculiarità e relazioni con gli altri settori</li> </ul>		
Costo dell'UFC:	300,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 3.1 “Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione”.</li> <li>• Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.</li> </ul>	8:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 3.2 “Il mercato della ristorazione ed elementi di marketing territoriale”.</li> <li>• Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.</li> <li>• Elementi di marketing turistico e territoriale.</li> </ul>	4:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>12:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	4
Titolo del segmento/UFC:	UFC 4. “Preparare la pizza”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.4 “Preparare la pizza”
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire conoscenze di base di merceologia: ingredienti base per la preparazione della pizza.</li> <li>• Acquisire conoscenze di base di scienza dell'alimentazione necessarie per poter esercitare una professione nell'ambito della ristorazione.</li> <li>• Acquisire conoscenze relative al ricettario per la preparazione di pizze tradizionali e non.</li> <li>• Acquisire conoscenze di base per preparare pizze ed applicare indicatori di bontà e qualità degli ingredienti utilizzati.</li> <li>• Applicare le conoscenze teoriche al fine di acquisire la competenza obiettivo della UFC e l'effettiva capacità di esercitarla.</li> </ul>
Costo dell'UFC:	1900,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 4.1 “Elementi di merceologia di settore”.</li> <li>• Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.</li> </ul>	6:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo di inquadramento 4.2 “Elementi di scienza dell'alimentazione”.</li> <li>• Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti.</li> </ul>	6:00	0:00

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 4.3 “Ricettario di base”.</li> <li>• Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)</li> <li>• Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza.</li> <li>• Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).</li> <li>• Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali.</li> <li>• Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).</li> <li>• Fasi del processo di conservazione.</li> <li>• Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.</li> </ul>	8:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 4.4 “Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti”.</li> <li>• Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti.</li> </ul>	4:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni pratiche</li> </ul>	57:00	0:00
Totale durata segmento/UFC	81:00	0:00

Numero segmento/UFC:	5
Titolo del segmento/UFC:	UFC 5. “Gestione delle scorte”
Denominazione della UC di riferimento:	UC.5 “Monitorare le scorte della pizzeria”
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze relative alla gestione delle scorte di generi alimentari, e normativa di settore (norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti) al fine di saper gestire e monitorare le scorte tenendo conto del piano di approvvigionamento stabilito e definire il fabbisogno di prodotti per la ristorazione.</li> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di controllo della qualità di generi alimentari e dell'igiene del processo di ricevimento e stoccaggio degli stessi (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).</li> </ul>
Costo dell'UFC:	170,00 €

Contenuti e progressione delle attività	Durata (ore)	di cui in Fad
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 5.1 “Gestione delle scorte e procedure di approvvigionamento”</li> <li>• Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria.</li> <li>• Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).</li> <li>• Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.</li> </ul>	4:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 5.2 “Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari e dell'igiene del processo”</li> <li>• Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.</li> <li>• Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).</li> </ul>	4:00	0:00

Totale durata segmento/UFC		8:00	0:00
Numero segmento/UFC:	6		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 6. "Organizzazione del lavoro in pizzeria"		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.6 "Organizzare il posto di lavoro - Pizzeria"		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire ed applicare le conoscenze relative alla strumentazione della cucina: caratteristiche modalità di funzionamento ed uso, dispositivi di controllo e sicurezza.</li> <li>• Acquisire ed applicare le conoscenze relative all'organizzazione del posto mobile al fine di saperlo sistemare in modo funzionale alla realizzazione delle ricette da realizzare e saper definire la sequenza di operazioni da effettuare.</li> <li>• Acquisire ed applicare le conoscenze in materia di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza, necessarie per l'esercizio della professione</li> </ul>		
Costo dell'UFC:	170,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 6.1 "Strumenti, utensili ed attrezzature della cucina".</li> </ul> Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina. Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza. Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno. Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna.		2:00	0:00
Modulo 6.2 "L'organizzazione del posto mobile di lavoro" <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.</li> </ul>		2:00	0:00
Modulo 6.3 "Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza." <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.</li> </ul>		4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC		8:00	0:00
Numero segmento/UFC:	7		
Titolo del segmento/UFC:	UFC 7. "Sistema di garanzia dell		
Denominazione della UC di riferimento:	UC.7 "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"		
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.</li> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.</li> </ul>		
Costo dell'UFC:	350,00 €		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>		<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 7.1 "Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari"</li> <li>• Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.</li> <li>• Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.</li> <li>• Principi di igiene e cura della persona.</li> </ul>	8:00	0:00
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 7.2 "Pulizia e sanificazione dell'ambiente di lavoro"</li> <li>• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.</li> <li>• Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.</li> </ul>	4:00	0:00
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>12:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	8
Titolo del segmento/UFC:	UFC 8. "Sicurezza sul luogo di lavoro"
Denominazione della UC di riferimento:	UC.8 "Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"
Obiettivo formativo:	<p>Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste.</p> <p>Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici della professione</p>
Costo dell'UFC:	350,00 €

<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
Modulo 8.1 "I soggetti del sistema aziendale, obblighi, compiti, responsabilità Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08	6:00	0:00
Modulo 8.2 "Fattori di rischio professionale ed ambientale" Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.	4:00	
<b>Totale durata segmento/UFC</b>	<b>10:00</b>	<b>0:00</b>

Numero segmento/UFC:	9	
Titolo del segmento/UFC:	UFC 9. "Valutazione della qualità dei servizi erogati"	
Denominazione della UC di riferimento:	UC.9 "Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"	
Obiettivo formativo:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le conoscenze in materia di monitoraggio e valutazione della qualità di un servizio di ristorazione</li> <li>• Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti nelle unità precedenti, in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità dei servizi erogati.</li> </ul>	
Costo dell'UFC:	270,00 €	
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 9.1 “Valutazione della qualità degli interventi erogati: aspetti di gestione e di valutazione della qualità nell'erogazione di un servizio”</li> <li>• Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>• Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.</li> <li>• Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.</li> </ul>	4:00	0:00
• Project work: Definizione del sistema di valutazione	4:00	0:00
Totale durata segmento/UFC	8:00	0:00

Numero segmento/UFC:	10	
Titolo del segmento/UFC:	Stage	
Denominazione della UC di riferimento:		
Obiettivo formativo:	ESPERIENZA PRATICA	
Costo dell'UFC:		
<b>Contenuti e progressione delle attività</b>	<b>Durata (ore)</b>	<b>di cui in Fad</b>
ESPERIENZA PRATICA	70:00	
Totale durata segmento/UFC	70:00	0:00

#### D.4 Descrizione delle risorse dedicate alla eventuale realizzazione di attività in FaD

--

## SEZIONE E

### PERSONALE E RISORSE PER LA REALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

#### E.1 Coordinatore

Nome e cognome:	Alessandra Pantella
-----------------	---------------------

#### E.2 Tutor

Nome e cognome:	Letizia Poddi
-----------------	---------------

#### E.3 Personale docente

Nominativo	Profilo prof.le	Fascia	Titolo UFC	Ore
	Consulente del lavoro	Junior/Senior	UFC 1 ESERCIZIO DI UN'ATTIVITA' LAVORATIVA IN FORMA DIPENDENTE O AUTONOMA	6:00
	Esperto settore della Ristorazione e Pizzerie	Junior/Senior	UFC. 2 L'ATTIVITA' PROFESSIONALE DI ADDETTO QUALIFICATO PIZZAIOLO	5:00
	Esperto del settore Ristorazione e Pizzerie	Junior/Senior	UFC. 3 IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	12:00
	Docente Esperto Pizzaiolo	Junior/Senior	UFC. 4 PREPARARE LA PIZZA	81:00
	Docente Esperto nella gestione delle Scorte nel settore della Ristorazione	Junior/Senior	UFC. 5 GESTIONE DELLE SCORTE	8:00
	Docente Esperto Pizzaiolo	Junior/Senior	UFC. 6 ORGANIZZAZION E DEL LAVORO IN PIZZERIA	8:00
	Docente Esperto in Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Junior/Senior	UFC. 7 SISTEMA DI GARANZIA DELL'IGIENE E DELLA PULIZIA DEL LUOGO DI LAVORO	12:00

	Docente Esperto in Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Junior/Senior	UFC. 8 SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	8:00
	Docente Esperto in gestione e valutazione della qualità	Junior/Senior	UFC. 9 VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEI SERVIZI EROGATI	10:00
	Formatore, Esperto in politiche formative e del lavoro	Junior/Senior	Segmento di accoglienza e messa a livello	2:00

#### E.4 Locali, strumenti e attrezzature

N. aula	Indirizzo	Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata	N. postazioni di lavoro
1	Via Di Vittorio, 45 05100 - Terni - TR	Si	15

#### E.5 Laboratori didattici che il Soggetto di impegna a rendere disponibili

N. laboratorio	Indirizzo	Inserita nella domanda di accreditamento della sede operativa accreditata	N. postazioni di lavoro
2	Via Di Vittorio, 45 05100 - Terni - TR	Si	15

#### E.6 Aule, laboratori, altri locali per lo svolgimento dell'attività

Tipologia	Indirizzo	N. di vani	Metri quadri	Tipo di disponibilità del locale
Aule didattiche	via G. di Vittorio, 45 05100 - Terni - TR	1	40	Proprietà

## SEZIONE F

---

### PERIODI E ORARI DI SVOLGIMENTO DEL CORSO

(fornire le informazioni disponibili in merito alle modalità di svolgimento del corso, in termini di periodi durante l'anno, giorni e orari di frequenza, eventuale numero minimo di partecipanti necessari per l'avvio del corso ecc.)

Orario previsto per l'attività formativa: 9.00 - 13.00 / 15.00 - 19.00 / 19.00 - 22.00.

I corsi potrebbero essere avviati anche con minor numero di allievi (3/4) rispetto al numero minimo di allievi previsto. (8)

## SEZIONE G

### COSTI PER LA FREQUENZA DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

(indicare il costo di iscrizione al corso, onnicomprensiva di tutte le attività previste)

€ 4.000,00