

# Pizzaiolo

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Conoscenza degli ingredienti;
- Tecniche di stesura e formatura;
- Tecniche di cottura;
- Conoscenza dei tipi di pizza;
- Salse e condimenti;
- Igiene e sicurezza alimentare;
- Gestione del tempo;
- Gestione degli ingredienti.

## ABILITÀ

- Familiarità con gli ingredienti utilizzati per fare la pizza, inclusi farina, lievito, acqua, sale, olio d'oliva e pomodori, nonché i vari tipi di formaggio, carne, verdure e condimenti;
- Apprendere le tecniche di stesura dell'impasto e la formatura della base della pizza, sia a mano che con l'ausilio di strumenti come il matterello o la macchina per la pizza;
- Essere a conoscenza dei diversi stili di pizza, come la pizza napoletana, la pizza romana, la pizza americana e la pizza gourmet, nonché le caratteristiche e le differenze di ognuna;
- Sviluppare competenze nel presentare e decorare le pizze in modo accattivante utilizzando ingredienti freschi e colorati per migliorare l'aspetto visivo;
- Imparare a valutare i sapori della pizza attraverso l'assaggio e la regolazione degli ingredienti per ottenere un equilibrio armonioso di gusti;
- Capacità di organizzare e coordinare le attività in cucina per garantire che le pizze siano preparate e servite in modo tempestivo;
- Sviluppare abilità di comunicazione efficace con il personale di sala e con i clienti per assicurare che le richieste vengano comprese e soddisfatte.

**Livello di accesso** Qualifica professionale**Durata** 150 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**