


**Beschluss
der Landesregierung**
**Deliberazione
della Giunta Provinciale**

Sitzung vom Nr. 72
 Seduta del
 02/02/2021

ANWESEND SIND

Landeshauptmann
 Landeshauptmannstellvertr.
 Landeshauptmannstellvertr.
 Landeshauptmannstellvertr.
 Landesräte

Generalsekretär

Arno Kompatscher
 Waltraud Deeg
 Giuliano Vettorato
 Daniel Alfreider
 Philipp Achammer
 Massimo Bessone
 Maria Hochgruber Kuenzer
 Arnold Schuler
 Thomas Widmann

Eros Magnago

SONO PRESENTI

Presidente
 Vicepresidente
 Vicepresidente
 Vicepresidente
 Assessori

Segretario Generale

Betreff:

Einführung der beruflichen Qualifikation
 "Pizzabäcker/Pizzabäckerin" und deren
 Aufnahme in das Landesverzeichnis der
 Abschlusstitel des Bildungssystems und der
 beruflichen Qualifikationen

Oggetto:

Introduzione della qualificazione
 professionale del "Pizzaiolo" e inserimento
 nel Repertorio provinciale dei titoli di
 istruzione e formazione professionale

Vorschlag vorbereitet von
 Abteilung / Amt Nr.

21-20

Proposta elaborata dalla
 Ripartizione / Ufficio n.

Die Landesregierung hat Einsicht genommen

- in Art. 6/bis des Landesgesetzes vom 12. November 1992, Nr. 40, in geltender Fassung, der die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen regelt, welche Personen im Laufe ihres Lebens in einem formalen, nichtformalen oder informellen Kontext erworben haben:
 - gemäß Absatz 3 können die Kompetenzen im Sinne von strukturierten Gesamtheiten von Kenntnissen und Fertigkeiten validiert und zertifiziert werden. Als Bezugsrahmen gelten die Qualifikationen im einzuführenden Landesverzeichnis;
 - Absatz 7 verfügt, dass das Land das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen einführt und die Kriterien, Fristen und Modalitäten zur Errichtung, Implementierung und Aktualisierung des Verzeichnisses festlegt;
- in den Beschluss der Landesregierung vom 18. Dezember 2018, Nr. 1387, der die Errichtung des Landesverzeichnisses und Festlegung der Modalitäten für die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen regelt, im Speziellen in den Anhang 1, mit dem das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen festgelegt wurde;
- in die folgenden einschlägigen unionsrechtlichen Anweisungen und nationalen und interregionalen Vereinbarungen:
 - Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. April 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass);
 - Empfehlung des Europäischen Rates Nr. 2017/C189/03 vom 22. Mai 2017 über

La Giunta provinciale ha preso visione dei seguenti atti e norme:

- l'articolo 6/bis della legge provinciale 12 novembre 1992, n. 40, e successive modifiche, che disciplina la validazione e certificazione delle competenze acquisite dalle persone lungo tutto l'arco della vita in contesti di apprendimento formali, non formali e informali:
 - ai sensi del comma 3 le competenze validabili e certificabili, intese come insieme strutturato di conoscenze e abilità, sono quelle riferite alle qualificazioni presenti nel Repertorio provinciale da istituire;
 - il comma 7 dispone che la Provincia istituisca il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e ne definisca i criteri, i termini e le modalità di istituzione, implementazione e aggiornamento;
- la deliberazione della Giunta provinciale del 18 dicembre 2018, n. 1387 avente per oggetto l'istituzione del repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e la definizione delle modalità per la validazione e certificazione delle competenze, nello specifico l'allegato 1, che definisce il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali;
- le seguenti indicazioni dell'Unione europea, norme ed accordi nazionali ed interregionali:
 - Decisione (UE) 2018/646 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 aprile 2018, relativa a un quadro comune per la fornitura di servizi migliori per le competenze e le qualifiche (Europass);
 - Raccomandazione del Consiglio europeo n. 2017/C189/03 del 22 maggio 2017 sul

den Europäischen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen;

- Empfehlung des Europäischen Parlaments und des Rates Nr. 2009/C155/02 vom 18. Juni 2009 zur Einrichtung eines Europäischen Leistungspunktesystems für die Berufsbildung (ECVET);
- Empfehlung des Rates Nr. 2012/C398/01 vom 20. Dezember 2012 zur Validierung nichtformalen und informellen Lernens;
- Gesetz vom 28. Juni 2012, Nr. 92, im Besonderen Art. 4, Absätze 51 bis 61 und 64 bis 68;
- gesetzesvertretendes Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13;
- Interministerialdekret vom 30. Juni 2015;
- in das Dekret des Ministers für Arbeit und Sozialpolitik vom 8. Januar 2018, betreffend die Einführung des nationalen Qualifikationsrahmens, die im Rahmen des nationalen Systems der Zertifizierung von Kompetenzen gemäß gesetzesvertretendem Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13, ausgestellt werden;

quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente;

- Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 2009/C155/02 del 18 giugno 2009 sull'istituzione di un sistema europeo di crediti per l'istruzione e la formazione professionale (ECVET);
- Raccomandazione del Consiglio n. 2012/C398/01 del 20 dicembre 2012 sulla convalida dell'apprendimento non formale e informale;
- legge 28 giugno 2012, n. 92, in particolare art. 4, commi da 51 a 61 e da 64 a 68;
- Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13;
- Decreto Interministeriale 30 giugno 2015;
- nel Decreto del Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali 8 gennaio 2018, relativo all'Istituzione del Quadro nazionale delle qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze di cui al decreto legislativo 16 gennaio 2013 n. 13;

Die Landesregierung hat festgestellt, dass

- die Regionen und die autonomen Provinzen von Trient und Bozen, in Ausübung ihrer gesetzgeberischen Befugnisse und im Rahmen der Organisation der entsprechenden Dienste, die Ergebnisse des oben angeführten nationalen Arbeitsplans in Übereinstimmung mit den von Italien übernommenen Verpflichtungen auf EU-Ebene umsetzen müssen;
- das Interministerialdekret vom 30. Juni 2015 im Anhang 2 die spezifischen Techniken festlegt, die eingehalten werden müssen, damit die Beschreibung und Eintragung von Berufsbildern und/oder beruflichen Qualifikationen in die regionalen

La Giunta ha preso atto che

- le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, nell'esercizio delle proprie competenze legislative e nell'organizzazione dei relativi servizi, sono chiamate a regolamentare e rendere operativi, in conformità agli impegni assunti dall'Italia a livello dell'UE, i risultati del Piano di lavoro nazionale di cui sopra;
- il Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015 stabilisce, nell'allegato 2, le specifiche tecniche che devono essere rispettate per assicurare la descrizione e l'inserimento dei profili e/o delle qualificazioni professionali nei repertori regionali adeguati ai fini del raccordo al

Verzeichnisse gemäß dem nationalen Bezugsrahmen der regionalen Qualifikationen (Atlas der Arbeit und der Qualifikationen) gewährleistet ist; des Weiteren im Anhang 3 jene konstruktiven und beschreibenden Kriterien der beruflichen Profile/Qualifikationen festlegt, die zwecks Korrelation und fortlaufender Standardisierung der Qualifikationen berücksichtigt werden müssen;

- die berufliche Qualifikation „Pizzabäcker/Pizzabäckerin“ (Anlage 1) von beiden Landesdirektionen für die Berufsbildung gemeinsam ausgearbeitet wurde, und diese die oben genannten technischen Spezifikationen und konstruktiven und deskriptiven Kriterien erfüllt;

b e s c h l i e ß t

DIE LANDESREGIERUNG

einstimmig in gesetzmäßiger Weise:

1. Die Einführung folgender beruflicher Qualifikation:
 - Pizzabäcker/ Pizzabäckerin (Anlage 1)

und deren Aufnahme in das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen und zwar in den Landesrahmenplan der Berufsbilder und beruflichen Qualifikationen, Abschnitt berufliche Weiterbildung, laut Art. 3, Absatz 1, Buchstabe c) der Anlage 1 des Beschlusses der Landesregierung Nr. 1387 vom 18. Dezember 2018. Die Eigenschaften der beruflichen Qualifikation sind im Anhang

quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali (Atlante del lavoro e delle qualificazioni) nonché, nell'allegato 3, i criteri costruttivi e descrittivi dei profili/qualificazioni professionali che devono essere rispettati per la correlazione e progressiva standardizzazione delle qualificazioni;

- la proposta della qualificazione professionale “Pizzaiolo” (allegato 1) è stata elaborata congiuntamente dalle due direzioni provinciali per la formazione professionale, e che questa rispetta le specifiche tecniche e i criteri costruttivi e descrittivi di cui al punto precedente;

LA GIUNTA PROVINCIALE

d e l i b e r a

a voti unanimi legalmente espressi:

1. L'introduzione della seguente qualificazione professionale
 - Pizzaiolo (allegato 1)

e l'inserimento nel repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali nello specifico nel Quadro provinciale dei profili e delle qualificazioni professionali, Sezione formazione professionale continua sul lavoro, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c) dell'allegato 1 della delibera della Giunta provinciale del 18 dicembre 2018, n. 1387. Le caratteristiche della qualificazione professionali sono indicate nell'allegato 1, costituente parte integrante della

1 beschrieben und sind integrierender Bestandteil dieses Beschlusses.

presente deliberazione.

Dieser Beschluss wird gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) des Regionalgesetzes vom 19. Juni 2009, Nr. 2, i.g.F. im Amtsblatt der Region veröffentlicht, da die entsprechende Maßnahme an die Allgemeinheit gerichtet ist.

La presente deliberazione sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione, ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) della legge regionale 19 giugno 2009, n. 2, in quanto trattasi di un atto destinato alla generalità dei cittadini."

DER LANDESHAUPTMANN

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R.

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.

Denominazione della qualificazione professionale	PIZZAIOLO
Descrizione sintetica	Il Pizzaiolo produce pizze (tonde classiche e maxi, in teglia, in pala) e prodotti assimilati o derivati (focacce, ciabatte farcite, torte salate, pizze dessert, ecc.) operando sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni (quali bilance, impastatrici, stanze per la lievitazione, forni elettrici, a gas o a legna, ecc.). Dosa gli ingredienti, prepara l'impasto utilizzando il metodo più idoneo anche in funzione del suo utilizzo (breve o lunga conservazione), esegue la formatura dell'impasto in funzione della forma del prodotto finale, esegue il condimento secondo le ricette e gestisce la fase finale di cottura in forno. Cura anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla predisposizione della postazione di lavoro fino alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e la conservazione dei semilavorati.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	3
Referenziazione UP/ISTAT	5.2.2.1.0 – Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati - 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva
Referenziazione ATECO/ISTAT	56.10.11 Ristorazione con somministrazione
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Servizi turistici
Aree di attività/Attività lavorative	COMPETENZE
- Preparare per l'uso l'attrezzatura da cucina - Utilizzare il forno (accensione, controllo delle temperature, pulizia e manutenzione) - Organizzare la postazione di lavoro e le attività di produzione - Organizzare l'approvvigionamento - Stoccare le merci - Applicare la normativa igienico-sanitaria vigente (sicurezza sul lavoro, igiene, compatibilità ambientale e salute) - Elaborare l'offerta delle pizze (giorno, settimana, stagione, eventi speciali)	Curare gli aspetti organizzativi attinenti le diverse attività sulla base delle istruzioni previste, assicurando il rispetto delle norme e disposizioni in materia di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale al fine di prevenire situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
ADA 23.01.04 Preparazione della pizza - Preparazione degli impasti per la pizza e prodotti assimilati - Utilizzo di varie impastatrici	Curare la preparazione e la produzione degli impasti, gestendo le fasi di lievitazione e maturazione nel rispetto delle caratteristiche merceologiche degli ingredienti e del prodotto finale atteso.

- Conservazione dei pani di pasta in fase di lievitazione e maturazione e nello specifico: - Scegliere la farina - Dosare gli ingredienti - Impastare a mano - Impastare con l'impastatrice - Gestire il processo della maturazione e della lievitazione - Formare i panetti	
ADA 23.01.04 Preparazione della pizza - Preparazione preliminare dei condimenti/farciture in base alla stagionalità e territorialità per la realizzazione pizza - Manipolazione del disco di pasta per il conferimento delle dimensioni opportune (in larghezza e spessore) - Condimento/farcitura della pizza prima della cottura o a crudo - Cottura della pizza sulla base del forno a disposizione (elettrico, gas, a legna) e nello specifico: - Ideare nuovi prodotti - Stendere l'impasto manualmente - Stendere l'impasto con stenditrice a freddo - Farcire l'impasto - Infornare la pizza e prodotti assimilati - Gestire il processo di cottura	Ideare e realizzare la preparazione di pizze e prodotti assimilati a base d'impasto per pizza seguendo le ricette, gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
Requisiti per accedere al servizio di individuazione, validazione e certificazione delle competenze (IVC)	I requisiti sono individuati e approvati dal direttore/ dalla direttrice della struttura organizzativa provinciale competente.

COMPETENZA N.1	
Curare gli aspetti organizzativi attinenti le diverse attività sulla base delle istruzioni previste, assicurando il rispetto delle norme e disposizioni in materia di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale al fine di prevenire situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.	
Livello QNQ/ EQF 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene personale e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare i protocolli di autocontrollo dell'igiene e sicurezza alimentare - Applicare criteri di pianificazione e organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire - Applicare metodi per la gestione dei tempi di lavoro - Applicare procedure e tecniche di approntamento, conduzione e manutenzione ordinaria del forno di diversa tipologia - Curare o supportare l'identificazione e la scelta di materie prime e semilavorati nell'ottica della tipicità e della qualità della pizza o dei prodotti assimilati - Predisporre spazi e ambienti attrezzati per lo stoccaggio di materie prime e semilavorati - Aggiornare la situazione scorte e giacenze - Determinare e controllare i costi in funzione del rapporto qualità/prezzo - Utilizzare le varie attrezzature di cucina	- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa ambientale - Nozioni di primo soccorso - Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza (HACCP) - Elementi dell'organizzazione della produzione della pizza e dei prodotti assimilati: luogo, spazi, attrezzature di lavoro, tipologie di servizio - Procedure e tecniche di preparazione, conduzione, manutenzione e monitoraggio del funzionamento del forno di diversa tipologia - Metodi di approvvigionamento e stoccaggio di alimenti - Metodi e attrezzature per la conservazione degli alimenti - Elementi costo piatto (food cost) - Tipologie di forno per la cottura della pizza: caratteristiche, funzionamento e utilizzo

COMPETENZA N. 2	
Curare la preparazione e la produzione degli impasti, gestendo le fasi di lievitazione e maturazione nel rispetto delle caratteristiche merceologiche degli ingredienti e del prodotto finale atteso.	
Livello QNQ/ EQF 3	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Scegliere i diversi ingredienti - Determinare e applicare i rapporti di miscelatura tra i diversi ingredienti - Applicare tecniche di miscelatura di diversi ingredienti - Identificare, scegliere e applicare il metodo di impasto più idoneo in rapporto al prodotto finale atteso - Formare i panetti - Rispettare i tempi della lievitazione e maturazione secondo le regole previste - Verificare la consistenza dell'impasto (tenacità, estensibilità, punto di rottura) - Utilizzare vari tipi di impastatrice - Monitorare il processo di lievitazione e maturazione	- Elementi di igiene e legislazione igienico sanitaria correlati alle preparazioni alimentari - Tipologie di farine e di ingredienti degli impasti (acqua, lievito, sale, farine) - Tipologie di miscele - Metodi di calcolo applicati alla produzione delle miscele - Tipologie e caratteristiche degli impasti - Metodi di preparazione degli impasti (diretto, indiretto) - Allergie e intolleranze alimentari - Elementi di microbiologia, fisica e chimica organica applicati ai processi di lievitazione e maturazione - Il processo di lievitazione e maturazione: caratteristiche, sequenze, fattori di influenza

COMPETENZA N. 3	
Ideare e realizzare la preparazione di pizze e prodotti assimilati a base d'impasto per pizza seguendo le ricette, gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	
Livello QNQ/ EQF 4	
ABILITA'	CONOSCENZE
- Applicare tecniche di analisi e valutazione organolettica di materie prime e semilavorati - Valorizzare stagionalità e territorialità delle materie prime nell'ideazione di nuovi prodotti - Bilanciare la preparazione gastronomica sotto il profilo nutrizionale e gustativo - Scegliere e preparare i condimenti/farciture per la pizza - Eseguire la stagliatura, l'arrotolamento e la formazione di panetti per la farcitura e la guarnizione - Eseguire la farcitura/guarnizione della pizza prima della cottura o a crudo - Stendere l'impasto - Condire ed infornare le pizze - Cuocere la pizza sulla base delle diverse tipologie di forno - Effettuare il controllo visivo del prodotto sfornato per valutare la qualità e l'estetica del prodotto	- Elementi di igiene e legislazione igienico-sanitaria correlati alle preparazioni alimentari - Caratteristiche nutrizionali dei prodotti e delle materie prime - Allergie e intolleranze alimentari - Tipologie di ingredienti per la guarnizione: caratteristiche e comportamenti durante la cottura - Criteri di abbinamento dei diversi ingredienti - Tecniche di cottura - Tecniche di guarnizione - Tecniche di infornamento, rotazione e sfornamento - Tecniche di lavorazione degli impasti - Tipologie di forno per la cottura della pizza: caratteristiche, funzionamento e utilizzo

Bezeichnung der beruflichen Qualifikation	PIZZABÄCKER/PIZZABÄCKERIN
Beschreibung der beruflichen Qualifikation	Der Pizzabäcker/die Pizzabäckerin stellt Pizzen (klassische runde und Maxi-Pizzen, Pizzen in der Backform und mit der Schaufel) und ähnliche oder davon abgeleitete Produkte her (Focaccias, gefüllte Ciabattas, salzige Pasteten, Dessertpizzen usw.), wobei er/sie während der gesamten Herstellung die Lebensmittel- und Hygienevorschriften einhält. Er/sie übt seine/ihre Tätigkeit sowohl durch manuelle Verarbeitung, als auch durch den Einsatz von Maschinen und Geräten (wie Waagen, Knetmaschinen, Garräume, Elektro-, Gas- oder Holzöfen usw.) aus. Er/sie dosiert die Zutaten, stellt den Teig mit der geeignetsten Methode je nach Verwendungszweck (kurze oder lange Konservierung) her, formt den Teig entsprechend der Form des Endprodukts, belegt nach den Rezepten und überwacht die letzte Phase des Backens im Ofen. Er/sie führt weitere Tätigkeiten aus, die von der Annahme und Lagerung der Rohstoffe und Halbfertigprodukte, der Vorbereitung des Arbeitsplatzes bis zur ordentlichen Wartung der Geräte reichen.
NQR/EQR- Niveau der beruflichen Qualifikation	3
Referenzierung CP/ISTAT	5.2.2.1.0 - Köche in Hotels und Restaurants 5.2.2.2.2 - Für die Vor- und Zubereitung und den Verkauf von Speisen zuständige Angestellte im Bereich Fast Food, warme Speisen, Grillstuben und in ähnlichen Betrieben 5.2.2.2.1 - Für die Vor- und Zubereitung von Speisen zuständige Angestellte in Mensen
Referenzierung ATECO/ISTAT	56.10.11 Zubereitung und Verabreichung von Speisen
Berufs- und Wirtschaftsbereich der beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Dienstleistungen im Bereich Fremdenverkehr
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	KOMPETENZEN
- Küchengeräte für den Einsatz vorbereiten - Öfen bedienen (Einschalten, Temperatur regeln, Reinigen und Warten) - Arbeitsplatz organisieren und Arbeiten vorbereiten - Wareneinkauf organisieren - Warenlagerung - Rechtliche Auflagen umsetzen (Arbeitssicherheit, Hygiene, Umweltverträglichkeit und Gesundheit) - Pizzaangebot gestalten (Tages-, Wochen-, saisonales Angebot oder Angebot für besondere Anlässe)	Die mit der Herstellung zusammenhängenden Schritte auf Basis vorhandener Anleitungen organisieren. Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutzvorschriften bzw. -bestimmungen zur Vermeidung von Gefahrensituationen für sich selbst, andere und die Umwelt einhalten.
ADA 23.01.04 Herstellung der Pizza	Teige vorbereiten und herstellen durch Begleiten der Phasen der

- Herstellung von Teigen für Pizza und ähnliche Produkte - Anwendung von verschiedenen Teigknetmaschinen - Lagerung der Teigbrote während des Aufgehens und der Reifung Im Detail: - Mehl wählen - Zutaten dosieren - Kneten von Hand - Kneten mit der Teigknetmaschine - Reifungs- und Gärungsprozess steuern - Teiglinge formen	Hefevergärung und Reifung, unter Berücksichtigung der Eigenschaften der Zutaten und des zu realisierenden Endprodukts.
ADA 23.01.04 Herstellung der Pizza - Zubereitung von Saucen/Zutaten unter Beachtung saisonaler und regionaler Aspekte - Teig in die gewünschte Form bringen (Breite und Dicke) - Belegen der Pizza vor oder nach dem Backen - Backen der Pizza je nach Backofen (Elektro, Gas- und Holzbackofen) Im Detail: - Neue Produkte entwickeln - Teig ausbreiten von Hand - Teig ausbreiten mit Hilfe der Ausrollmaschine - Teig belegen - Pizza in den Ofen schieben - Backprozess steuern	Pizzen und ähnliche Produkte auf Pizzateigbasis kreieren und zubereiten, und dabei nach Rezepten, Qualitätsstandards und unter Einhaltung der geltenden Gesundheits- und Hygienevorschriften.
Voraussetzung für den Zugang zum Dienst zur Feststellung, Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen	Die Voraussetzungen werden vom Direktor/von der Direktorin der zuständigen Organisationseinheit des Landes festgelegt und genehmigt.

KOMPETENZ NR. 1	
Die mit der Herstellung zusammenhängenden Schritte auf Basis vorhandener Anleitungen organisieren. Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutzvorschriften bzw. -bestimmungen zur Vermeidung von Gefahrensituationen für sich selbst, andere und die Umwelt einhalten.	
NQR/EQR-Niveau 3	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
- Das eigene Arbeitsverhalten mit den Vorschriften der persönlichen Hygiene, der Sicherheit am Arbeitsplatz sowie mit dem Umweltschutz/der Nachhaltigkeit in Einklang bringen - Die Protokolle zur Eigenkontrolle für Hygiene und Lebensmittelsicherheit anwenden - Die eigene Arbeit entsprechend der Besonderheiten der auszuführenden Arbeiten und des Arbeits-/Organisationsumfelds planen und organisieren - Methoden des Zeitmanagements in der Arbeit anwenden - Verfahren und Techniken für die Vorbereitung, den Betrieb und die routinemäßige Wartung der verschiedenen Ofentypen anwenden - Rohstoffe und Halbfertigprodukte im Hinblick auf Typizität und Qualität der Pizza oder ähnlicher Produkte identifizieren und auswählen - Räumlichkeiten und Bedingungen für die Lagerung von Rohstoffen und Halbfertigprodukten bereitstellen - Den Vorrat und Lagerbestand fortlaufend aktualisieren - Die Kosten nach dem Preis-Leistungsverhältnis festlegen und überwachen - Verschiedene Küchengeräte benutzen	- Bezugsnormen für Sicherheit und Hygiene des Bereichs - Persönliche und kollektive Schutzausrüstung des Bereichs - Umweltauflagen - Begriffe aus der Ersten Hilfe - Protokolle zur Eigenkontrolle für Hygiene und Sicherheit (HACCP) - Organisationsfaktoren zur Pizzaherstellung und ähnlicher Produkte: Ort, Räume, Arbeitsmittel, Arten von Dienstleistungen - Verfahren und Techniken für die Vorbereitung, den Betrieb, die Wartung und die Überwachung des Betriebs von verschiedenen Ofentypen - Methoden der Lebensmittelbeschaffung und -lagerung - Methoden und Geräte zur Lebensmittelkonservierung - Pauschale Kostenelemente (Lebensmittelkosten) - Arten von Pizzaöfen: Merkmale, Betrieb und Verwendung

KOMPETENZ NR. 2	
Teige vorbereiten und herstellen und dabei Begleiten der Phasen der Hefevergärung und Reifung, unter Berücksichtigung der Eigenschaften der Zutaten und des zu realisierenden Endprodukts.	
NQR/EQR-Niveau 3	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
- Die verschiedenen Zutaten auswählen - Mischungsverhältnisse zwischen den verschiedenen Zutaten festlegen und anwenden - Die Mischtechniken bei verschiedenen Inhaltsstoffen anwenden - Die geeignetste Methode zur Teigzubereitung in Bezug auf das zu realisierende Endprodukt bestimmen, auswählen und anwenden - Teiglinge in Form bringen - Die Gär- und Reifezeiten nach den vorgesehenen Regeln einhalten - Konsistenz des Teigs überprüfen (Zähigkeit, Dehnbarkeit, Bruchfestigkeit) - Verschiedene Teigknetmaschinen verwenden - Den Hefevergärungs- und Reifungsprozess überwachen	- Grundlagen der Hygiene sowie der Hygiene- und Gesundheitsvorschriften in der Lebensmittelherstellung - Arten von Mehlen und Teigzutaten (Wasser, Hefe, Salz, Mehl) - Arten von Mischungen - Berechnungen für die Herstellung von Mischungen - Arten und Merkmale von Mischungen - Methoden der Teigzubereitung (direkt, indirekt) - Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten - Elemente der Mikrobiologie, Physik und organischen Chemie bei Hefevergärungs- und Reifungsprozessen - Hefevergärungs- und Reifungsprozess: Merkmale, Abfolgen, Einflussfaktoren

KOMPETENZ NR. 3	
Pizzen und ähnliche Produkte auf Pizzateigbasis kreieren und zubereiten, und zwar nach Rezepten, Qualitätsstandards und unter Einhaltung der geltenden Gesundheits- und Hygienevorschriften.	
NQR/EQR-Niveau 4	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
- Analysetechniken anwenden und organoleptische Eigenschaften von Rohstoffen und Halbfertigprodukten bewerten - Saisonalität und Regionalität von Rohstoffen bei der Entwicklung neuer Produkte in den Vordergrund stellen - In der gastronomischen Speiseherstellung ernährungsphysiologische und sensorische Aspekte ausgleichen - Saucen und Zutaten auswählen und zubereiten - Teiglinge schneiden, ausrollen und formen, um sie zu belegen und zu garnieren - Pizzen vor oder nach dem Backen belegen/garnieren - Den Teig ausrollen - Pizzen belegen und in den Ofen schieben - Pizzen in verschiedenen Öfen backen - Qualität und Aussehen des aus dem Ofen genommen Produkts begutachten	- Grundlagen der Hygiene und Hygiene- und Gesundheitsvorschriften in der Lebensmittelherstellung - Ernährungsphysiologische Eigenschaften von Produkten und Rohstoffen - Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten - Arten von Zutaten fürs Garnieren: Merkmale und Eigenschaften beim Backen - Kriterien für das Kombinieren verschiedener Zutaten - Backtechniken - Gartechniken - Techniken fürs Einschieben der Pizza in den Ofen, das Drehen im Ofen und das Herausnehmen der Pizza aus dem Ofen - Teigverarbeitungstechniken - Arten von Pizzaöfen: Merkmale, Betrieb und Verwendung

Sichtvermerke i. S. d. Art. 13 L.G. 17/93
über die fachliche, verwaltungsgemäße
und buchhalterische Verantwortung

Visti ai sensi dell'art. 13 L.P. 17/93
sulla responsabilità tecnica,
amministrativa e contabile

Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale

RONCAT RENZO
TSCHENETT GUSTAV

12/02/2021 10:25:31
09/02/2021 12:30:14

Laufendes Haushaltsjahr

Esercizio corrente

La presente delibera non dà luogo a
impegno di spesa.
Dieser Beschluss beinhaltet keine
Zweckbindung

zweckgebunden

impegnato

als Einnahmen
ermittelt

accertato
in entrata

auf Kapitel

sul capitolo

Vorgang

operazione

Der Direktor des Amtes für Ausgaben

16/02/2021 11:09:29
PELLE LORENZO

Il Direttore dell'Ufficio spese

Der Direktor des Amtes für Finanzaufsicht

Il Direttore dell'Ufficio Vigilanza finanziaria

Der Direktor des Amtes für Einnahmen

Il Direttore dell'Ufficio entrate

Diese Abschrift
entspricht dem Original

Per copia
conforme all'originale

Datum / Unterschrift

data / firma

Abschrift ausgestellt für

Copia rilasciata a



Der Landeshauptmann
Il Presidente

KOMPATSCHER ARNO

16/02/2021

Der Generalsekretär
Il Segretario Generale

MAGNAGO EROS

16/02/2021

Es wird bestätigt, dass diese analoge Ausfertigung, bestehend - ohne diese Seite - aus 16 Seiten, mit dem digitalen Original identisch ist, das die Landesverwaltung nach den geltenden Bestimmungen erstellt, aufbewahrt, und mit digitalen Unterschriften versehen hat, deren Zertifikate auf folgende Personen lauten:

nome e cognome: Arno Kompatscher

Si attesta che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue parti al documento informatico originale da cui è tratta, costituito da 16 pagine, esclusa la presente. Il documento originale, predisposto e conservato a norma di legge presso l'Amministrazione provinciale, è stato sottoscritto con firme digitali, i cui certificati sono intestati a:

nome e cognome: Eros Magnago

Die Landesverwaltung hat bei der Entgegennahme des digitalen Dokuments die Gültigkeit der Zertifikate überprüft und sie im Sinne der geltenden Bestimmungen aufbewahrt.

Ausstellungsdatum

02/02/2021

Diese Ausfertigung entspricht dem Original

L'Amministrazione provinciale ha verificato in sede di acquisizione del documento digitale la validità dei certificati qualificati di sottoscrizione e li ha conservati a norma di legge.

Data di emanazione

Per copia conforme all'originale

Datum/Unterschrift

Data/firma