

Repubblica e Cantone Ticino

Dipartimento dell'educazione, della cultura
e dello sport

Divisione della formazione professionale

Regolamento concernente gli esami per l'ottenimento del
diploma cantonale di

Pizzaiolo/a

Stato al 7 maggio 2020



Regolamento
concernente gli esami
per l'ottenimento del diploma cantonale di
Pizzaiolo/a

del 7 maggio 2020

In base agli articoli:

- 30, 31 e 32 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr) del 13 dicembre 2002;
- 16, 17, 19, 20 e 21 della Legge sull'orientamento scolastico e professionale e sulla formazione professionale e continua (Lorform) del 4 febbraio 1998;
- 69, 75, 76, 92 e 93 del Regolamento della formazione professionale e continua del 1° luglio 2014.

La GastroTicino organizza gli esami per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a.

Capitolo primo
Disposizioni generali

Art. 1 Organo responsabile

L'esame è organizzato dalla GastroTicino.

Art. 2 Scopo dell'esame

Con l'esame il candidato deve dimostrare di possedere sufficienti capacità di preparare in modo autonomo pizze di ogni sorta rispettando tutti i più moderni parametri culinari e le vigenti disposizioni in materia di igiene (vedi Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso del *20.06.2014* e relativa Ordinanza).

Capitolo secondo
Responsabilità e Commissione d'esame

Art. 3 Organizzazione degli esami

Gli esami hanno luogo ogni anno a condizione che si siano iscritti almeno dieci candidati rispondenti alle condizioni di ammissione dell'articolo 9. La data ed il luogo degli esami vengono fissati di volta in volta dalla Commissione d'esame. Gli esami si svolgono in lingua italiana.

Art. 4 Composizione della Commissione d'esame

¹ L'organizzazione dell'esame è affidata ad una Commissione d'esame composta da 5 a 9 membri nominati dalla Divisione della formazione professionale che *ne* designa pure il presidente.

² La Commissione d'esame rimane in carica 4 anni.

³ Il responsabile della formazione professionale di GastroTicino per il Cantone Ticino ne fa parte in qualità di segretario.

Art. 5 Compiti della Commissione d'esame

¹ Alla Commissione d'esame compete:

- stabilire le direttive per l'organizzazione degli esami;
- fissare data, luogo, programma e tassa degli esami;
- decidere circa l'ammissione dei candidati;
- approvare i compiti d'esame preparati dai periti o dai docenti;
- evadere i reclami che le venissero trasmessi per decisione;
- stendere il rapporto sugli esami all'attenzione della GastroTicino.

² La Commissione d'esame può delegare alcuni compiti ed il disbrigo amministrativo alla segreteria della GastroTicino.

³ Gli affari amministrativi della Commissione d'esame sono comunque affidati al segretario al quale spetta il compito di redigere i verbali delle riunioni, tenere la contabilità, sbrigare la corrispondenza e stendere il rapporto sugli esami. Egli si occupa pure delle relazioni con i periti, i docenti, le autorità e cura l'archivio in cui ogni documentazione deve essere conservata per almeno cinque anni.

⁴ La Commissione d'esame fissa l'onorario da erogare al segretario e gli indennizzi da versare ai periti.

⁵ I membri della Commissione fungono in pari tempo da periti; in caso di necessità la Commissione nomina dei periti supplementari. Possono essere nominati periti d'esame anche docenti del corso di preparazione.

Art. 6 Vigilanza agli esami

¹ L'esame ha luogo sotto la sorveglianza del Cantone e non è pubblico; in casi particolari la Commissione d'esame può concedere delle deroghe.

² La Divisione della formazione professionale è invitata per tempo agli esami e alla stessa viene trasmessa la relativa documentazione.

**Capitolo terzo
Pubblicazione, iscrizione, ammissione, spese**

Art. 7 Pubblicazione

Le date degli esami sono annunciate almeno un mese prima del loro inizio sugli organi locali di stampa e sul Foglio Ufficiale cantonale. La pubblicazione dovrà menzionare il luogo e il termine d'iscrizione, la data e la durata dell'esame.

Art. 8 Iscrizione

La domanda d'iscrizione all'esame deve essere presentata per lettera raccomandata a mezzo del formulario ottenibile presso il segretario della Commissione. Alla domanda il candidato deve allegare il proprio curriculum vitae, le copie dei certificati di studio e di lavoro.

Art. 9 Ammissione alla sessione d'esame

¹ È ammesso alla sessione d'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a il candidato/la candidata maggiorenne che soddisfa i seguenti requisiti:

a) ha frequentato regolarmente un corso di preparazione o un gruppo adeguato di moduli riconosciuti;

b) può dimostrare una formazione equivalente;

c) ha un'esperienza professionale adeguata e certificata: ammissione su dossier.

² La Commissione d'esame decide l'ammissione e gli eventuali esoneri per i candidati che possono essere ammessi secondo il cpv. 1 punti b) e c).

Art. 10 Accettazione delle iscrizioni

¹ La Commissione d'esame decide circa l'ammissione dei candidati e lo comunica per iscritto. In caso di rifiuto deve motivare la sua decisione.

² Con l'ammissione all'esame, il candidato riconosce il relativo regolamento.

Art. 11 Spese d'esame

Con la decisione di ammissione all'esame, il candidato riceve anche l'invito al pagamento della tassa d'esame che verrà rimborsata solo se il candidato deve ritirarsi dall'esame per motivi di forza maggiore. Una decisione in merito spetta al presidente della Commissione.

**Capitolo quarto
Organizzazione dell'esame**

Art. 12 Convocazione

La convocazione avviene almeno 15 giorni prima dell'inizio, con invio del programma generale d'esame e l'indicazione esatta del luogo, dei locali, della data e dell'orario, nonché dei periti. Il presidente della Commissione decide su eventuali ricusazioni di periti da parte di uno o più candidati.

Art. 13 Materiale accettato all'esame

Con l'invio del programma d'esame sarà reso noto il materiale che il candidato può portare con sé ed i mezzi ausiliari autorizzati.

Art. 14 Esclusione

L'infrazione alle norme di disciplina e all'etica di fiducia, come pure l'utilizzazione di materiali o mezzi non autorizzati, comporta l'esclusione immediata del candidato dall'esame. Chi si presenta con un ritardo superiore ai cinque minuti potrà non essere ammesso all'esame.

Art. 15 Sorveglianza degli esami, esaminatori

¹ Gli esami sono condotti da due o più esaminatori: gli stessi esprimono la loro valutazione; uno di essi prende nota in dettaglio delle valutazioni e delle osservazioni.

² Almeno un perito sorveglia i candidati durante tutta la durata dell'esame e può prendere i provvedimenti disciplinari in caso di abusi, dandone rapporto scritto al presidente della Commissione.

³ Non possono essere periti d'esame né parenti prossimi, né l'attuale o l'ex datore di lavoro, né i diretti concorrenti di un candidato.

Capitolo quinto Svolgimento dell'esame

Art. 16 Materie d'esame

*L'esame è suddiviso in tre parti per valutare il sapere e il saper fare del candidato.

1. Prove scritte

a. Pizza - massimo 60'

Conoscenze delle materie prime per la pizza, della pasta lievitata, degli impasti per la pizza, della cottura della pizza, del calcolo del prezzo della pizza.

b. Cucina - massimo 30'

Conoscenza delle basi della cucina.

c. Igiene - massimo 30'

Conoscenze dell'igiene personale, dell'accettazione della merce, dello stoccaggio della merce e degli utensili, della refrigerazione, del congelamento e dei principi fondamentali della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr), dell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI) e del regolamento della legge cantonale sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (R-LEAR)

2. Prove orali

a. Pizza - massimo 20'

Conoscenza delle materie prime per la pizza, della pasta lievitata, degli impasti per la pizza, della cottura della pizza, del calcolo del prezzo della pizza.

b. Cucina - massimo 10'

Conoscenza, sull'acquisizione, il trattamento, la preparazione e la conservazione dei generi alimentari necessari, richiesti o voluti per la preparazione di ogni tipo di pizza.

c. Igiene - massimo 30'

Conoscenze dell'igiene personale, dell'accettazione della merce, dello stoccaggio della merce e degli utensili, della refrigerazione, del congelamento e dei principi fondamentali della LDerr, dell' ORI e del R-LEAR.

3. Prove pratiche

a. Preparazione della pizza 1 - massimo 90'

Si effettua il giorno precedente la cottura (Art. 16.3.b): mise en place completa e parte della farcitura.

b. Preparazione della pizza 2 - massimo 30'

Manipolazione, farcitura, cottura e servizio di 3 diverse pizze (base, farcita e fantasia).*

Art. 17 Attribuzione e valore delle note

¹ Le prestazioni del candidato sono valutate sulla base delle prove di cui all'art. 16 e l'apprezzamento viene espresso in note:

- prova qualitativamente ottima	nota 6
- prova buona, confacente alle esigenze	nota 5
- prova rispondente ai requisiti minimi	nota 4
- prova debole o incompleta	nota 3
- prova molto debole	nota 2
- prova non utilizzabile o non eseguita	nota 1

² Le note intermedie sono arrotondate al decimo di punto. Il 4 e le note superiori indicano prestazioni sufficienti; note inferiori indicano prestazioni insufficienti.

³ Il risultato dell'esame si esprime mediante una nota complessiva determinata dalla somma delle note intermedie ottenute in ognuna delle prove d'esame di cui agli art. 16 (cpv. 1,2,3) e 17 (cpv. 1,2), divisa per il numero delle note espresse già ponderate.

Capitolo sesto Superamento o ripetizione dell'esame

Art. 18 Condizioni per il superamento dell'esame

L'esame è ritenuto superato se:

- la media delle note secondo l'art. 17 cpv. 3 è maggiore o uguale a 4;
- non più di una nota intermedia è inferiore a 4;
- *le prove pratiche *Preparazione della pizza 1* (Art. 16.3.a) e *Preparazione della pizza 2* (Art. 16.3.b)* sono maggiori o uguali a 4;
- nessuna nota intermedia è pari o inferiore a 2.

Art. 19 Ripetizione dell'esame

Chi non ha superato l'esame può ripresentarsi ad un secondo esame, al più presto trascorso un anno. Chi non supera nemmeno il secondo esame, può ripresentarsi per la terza ed ultima volta ad un nuovo esame, al più presto trascorsi due anni dal primo esame. Il secondo e terzo esame riguarderanno le prove non superate durante gli esami precedenti.

*Art. 20 Casi particolari

- I candidati in possesso del diploma cantonale di Esercente rilasciato dopo il 2007 possono chiedere l'esonero dalla prova d'esame scritta *Igiene* (Art. 16.1.c) e dalla prova d'esame orale *Igiene* (Art. 16.2.c).
- I candidati in possesso di un AFC di Cuoco rilasciato dopo il 2007 possono chiedere l'esonero dalle prove scritte *Cucina* (Art. 16.1.b) e *Igiene* (Art. 16.1.c) e dalle prove orali *Cucina* (Art. 16.2.b) e *Igiene* (Art. 16.2.c).
- Eventuali altre richieste d'esonero da parte di candidati in possesso di titoli riconosciuti in professioni affini sono valutate di volta in volta dalla commissione d'esame.*

Capitolo settimo Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

Art. 21 Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

¹ Chi ha superato l'esame riceve un certificato con tutte le valutazioni ottenute, intermedie e complessive, firmato dal presidente e da un altro membro della Commissione d'esame ed il Diploma cantonale di Pizzaiolo/a rilasciato dal Dipartimento dell'educazione della cultura e dello sport, Divisione della formazione professionale del Cantone Ticino.

² Il titolare del Diploma ha il diritto di valersi del titolo cantonale di Pizzaiolo/a e farne uso pubblico.

Art. 22 Diritto di ricorso

1 Contro le valutazioni degli esami finali può essere inoltrato reclamo alla Commissione d'esame entro 30 giorni dalla loro notificazione. Il reclamo deve essere motivato e contenere osservazioni ed esplicite richieste del ricorrente.

2 Contro la decisione relativa al reclamo della Commissione d'esame è data facoltà di ricorso presso il Consiglio di Stato entro 15 giorni dalla notifica della decisione concernente il reclamo.

3 Contro la decisione del Consiglio di Stato è dato ricorso al Tribunale cantonale amministrativo entro 15 giorni dall'intimazione.

Capitolo ottavo Disposizioni finali

Art. 23 Diritto applicabile

Per tutti gli aspetti non contemplati nel Regolamento è vincolante il riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia.

Art. 24 Entrata in vigore

Il presente regolamento, concernente gli esami per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a, abroga e sostituisce quello del 14 luglio 2014 ed entra in vigore al momento della

sua approvazione da parte del Dipartimento dell'educazione della cultura e dello sport del Cantone Ticino.

Capitolo nono Emanazione

Il presente regolamento è approvato dal Dipartimento dell'educazione della cultura e dello sport con Risoluzione No. 86 del 7 maggio 2020.

Bellinzona, 7 maggio 2020

Il Consigliere di Stato direttore



Manuele Bertoli

Il direttore della Divisione
della formazione professionale



Paolo Colombo