

**CORSO DI PREPARAZIONE
ALL'ESAME PER L'OTTENIMENTO DEL
DIPLOMA CANTONALE DI PIZZAIOLO/A**



CONDIZIONI GENERALI E CRITERI DI AMMISSIONE

GastroTicino, Federazione esercenti albergatori Ticino, organizza il corso per l'ottenimento del diploma cantonale di pizzaiolo/a a condizione che ci siano almeno **10 iscritti**.

Il corso si rivolge a tutti coloro che sono prosciolti dall'obbligo scolastico, che hanno raggiunto la maggiore età e che dimostrano di avere interesse per la professione. Non è richiesto nessun altro requisito particolare.

Le iscrizioni vengono accettate se accompagnate dai seguenti documenti:

- a) formulario iscrizione completo
- b) attestati scolastici e professionali
- c) certificati di lavoro

METODOLOGIA, OBIETTIVI E CONTENUTI DI FORMAZIONE

Il corso di preparazione permette all'interessato di possedere sufficienti capacità per preparare in modo autonomo pizze di ogni sorta rispettando tutti i più moderni parametri culinari e le vigenti disposizioni in materia di igiene.

Il corso si rivolge a tutti coloro che operano attivamente nel settore e a coloro che vogliono approfondire le proprie conoscenze in materia.

A fine corso i partecipanti otterranno il **diploma cantonale di pizzaiolo/a** e saranno in grado di:

- riconoscere la qualità (acquisizione), il trattamento e la conservazione delle derrate alimentari necessarie per la preparazione della pizza;
- acquisire i procedimenti per la preparazione della pizza;
- riconoscere ed applicare le normative di legge in materia d'igiene alimentare e personale;
- eseguire tutti i procedimenti per ottenere una buona pizza: l'impasto, la conservazione delle palline, la manipolazione, la farcitura, la cottura ed il servizio della pizza;
- distinguere le farine, i metodi d'impasto, le derrate alimentari, le attrezzature e i macchinari;
- applicare le tecniche e i modi di servizio; avere un approccio positivo con il cliente e saper gestire situazioni critiche con disinvoltura.

Il team di formatori è costituito da professionisti con esperienza pratica maturata nella formazione, nel commercio e nei servizi. L'approccio didattico è teorico e pratico e permette ad ogni partecipante l'immediata applicazione dei concetti appresi sia in aula che nella realtà professionale. Ai candidati si chiede pertanto un notevole impegno e una partecipazione attiva.

PERIODO DI PRATICA

Per ottenere il "Diploma Cantonale di Pizzaiolo/a" **non è necessario avere esperienza nella pratica** professionale. Durante il corso sono previste lezioni di pizza pratica.

DURATA DEL CORSO

Il corso ha una durata di **27 giorni**, suddivisi sull'arco dell'anno scolastico da ca. il mese di settembre/ottobre a ca. i mesi di febbraio/marzo, con la frequenza di uno/due giorno/i alla settimana, generalmente di **lunedì** (e qualche martedì). Sono esclusi i giorni festivi.

LUOGO E ORARI DEI CORSI

Il corso si tiene nell'aula-laboratorio della GastroTicino, via Gemmo 11, 6900 Lugano, dalle ore 08.30 alle ore 16.35 (orario continuato e pranzo in loco) e presso un laboratorio nel bellinzonese con anche il forno a legna. Il pranzo costituisce a tutti gli effetti un momento didattico e formativo, pertanto la presenza è obbligatoria.

TEMPO NECESSARIO ALLO STUDIO INDIVIDUALE

Per un ottimo risultato sono previste ca. 80 ore di studio individuale.

ESAMI

Al termine del corso si terranno gli esami finali organizzati dalla GastroTicino nella forma seguente:

MATERIE	GENERE DI ESAME
Cucina	Orale e scritto
Igiene	Orale e scritto
Pizza	Orale, scritto e pratico

La convocazione avviene almeno 15 giorni prima dell'inizio, con invio del programma generale d'esame e l'indicazione esatta del luogo.

La partecipazione agli esami comporta l'obbligo del pagamento anticipato della tassa d'esame e un obbligo di presenza di almeno 80%.

DIPLOMA

Chi ha superato gli esami riceve un certificato di partecipazione con tutte le valutazioni ottenute, intermedie e complessive, firmato dal presidente e da un altro membro della commissione d'esame.

Il Diploma cantonale di Pizzaiolo/a viene rilasciato dopo il superamento degli esami (Regolamento del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport del Cantone Ticino - Divisione della formazione professionale).

DIRITTO AL RICORSO

I candidati che non superano l'esame possono ripresentarsi l'anno dopo, per un massimo di tre volte.

In caso di reclami concernenti il rifiuto di ammissione all'esame, l'esclusione da una prova ed il rilascio del certificato di studio o del diploma, in base all'art. 22 del Regolamento Cantonale, il candidato ha diritto di ricorso per lettera raccomandata al presidente della commissione di esame, presso la GastroTicino.

COSTO DEL CORSO

Il costo del corso è di **CHF 2'400.00**, materiale didattico e divisa compresi.

L'importo dovrà essere versato entro l'inizio del corso.

Non è inclusa la tassa d'iscrizione all'esame (**CHF 520.00**).

FINANZIAMENTO CCNL – CORSO DI PERFEZIONAMENTO

Attenzione! Dal 2022 il corso per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a è riconosciuto dal CCNL: il/la partecipante che al momento dell'iscrizione sottostà al CCNL e rientra nel contingente annuale, avrà diritto di ottenere una sovvenzione finanziaria di CHF 2'000. - per questa formazione.

CONDIZIONI DI RINUNCIA O ABBANDONO

In caso di annullamento del corso almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso, verrà fatturato un importo di CHF 30.00 per le spese amministrative.

Se il candidato abbandona il corso, vengono computati i giorni effettuati, ma un minimo di CHF 500.00 non verrà restituito.

ISCRIZIONI E INFORMAZIONI

Le iscrizioni sono da inoltrare con l'apposito formulario corredato dalla documentazione richiesta (vedi "Condizioni generali e criteri di ammissione") alla sede della GastroTicino, via Gemmo 11, 6900 Lugano. Per qualsiasi ulteriore informazione può contattare il n. 091 961 83 11 o inviare una mail a info@gastroticino.ch.