Giovedì, 06 Aprile 2023

“Pizzaiolo” e “Aiuto pizzaiolo”, adottati due nuovi profili di qualificazione professionale

La Giunta provinciale ha adottato il profilo di qualificazione professionale di “Pizzaiolo” e “Aiuto pizzaiolo”. Il provvedimento costituisce un ulteriore passo avanti del Sistema provinciale di certificazione delle competenze e rientra nell’ambito della normativa provinciale sugli “Interventi per favorire l’apprendimento permanente e la certificazione delle competenze”.
Il profilo è stato definito in collaborazione con l’Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento (ASAT) e con l’Associazione Ristoratori del Trentino, in esito ad un approfondimento mirato con i professionisti designati dalle medesime Associazioni, al fine di supportare i bisogni relativi alla qualificazione di professionalità, nonché per consolidare la qualità dell’offerta turistica.
L’assessore provinciale all’istruzione, università e cultura Mirko Bisesti, che ha proposto la delibera in materia, esprime soddisfazione per questo ulteriore percorso "che qualifica l’offerta formativa del sistema Trentino, valorizzando le opportunità rivolte agli studenti per la loro affermazione professionale, oltre a contribuire alla crescita del settore turistico e ricettivo trentino".

Questa misura permette agli aspiranti pizzaioli e aiuti pizzaioli, in possesso dei requisiti e dell’esperienza necessaria, di acquisire, tramite il Sistema provinciale di certificazione delle competenze, una qualificazione professionale che valorizza le abilità possedute e consente di dare un valore aggiunto all’offerta del servizio sul territorio. Inoltre, anche ai fini dell’inclusione sociale, si è ritenuto opportuno riconoscere e capitalizzare anche le capacità di persone che, pur non essendo pizzaioli, hanno comunque una esperienza professionale e una formazione acquisita nell’ambito di diversi contesti. Tale aspetto, in particolare, si riferisce, alle attività di base per la preparazione della pizza, che vengono eseguite su indicazione del pizzaiolo, istituendo anche il profilo di “Aiuto pizzaiolo”.

Il pizzaiolo presiede l’intero processo di preparazione del prodotto, dalla cura dell’ambiente di lavoro e della scelta degli alimenti, alla predisposizione dell'impasto, sino alla cottura, e a tal fine è richiesta una adeguata preparazione professionale.

Il profilo, supportato nella sua definizione dal Servizio istruzione per la parte tecnica, viene pertanto inserito nel Repertorio provinciale delle qualificazioni professionali. Qualificare le figure di “Pizzaiolo” e “Aiuto pizzaiolo” costituisce un ulteriore contributo alla valorizzazione di un servizio di qualità in Trentino.