Interventi per favorire l'apprendimento permanente e la certificazione delle competenze

Adozione dei profili di qualificazione professionale di Pizzaiolo e di Aiuto pizzaiolo
Delibera n. 610 del 06/04/2023

Legge provinciale 1 luglio 2013, n. 10 "Interventi per favorire l'apprendimento permanente e la certificazione delle competenze". Adozione dei profili di qualificazione professionale di "Pizzaiolo" e di "Aiuto pizzaiolo".

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Reg. delib. n. 610 Prot. n. 12/2023-D
VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE
OGGETTO:
Legge provinciale 1 luglio 2013, n. 10 "Interventi per favorire l'apprendimento permanente e la certificazione delle competenze". Adozione dei profili di qualificazione professionale di "Pizzaiolo" e di "Aiuto pizzaiolo".
Il giorno 06 Aprile 2023 ad ore 08:45 nella sala delle Sedute in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita LA GIUNTA PROVINCIALE
sotto la presidenza del VICEPRESIDENTE MARIO TONINA
Presenti: ASSESSORE MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
STEFANIA SEGNANA
ACHILLE SPINELLI
Assenti: PRESIDENTE MAURIZIO FUGATTI
ASSESSORE MATTIA GOTTARDI
GIULIA ZANOTELLI
Assiste: IL DIRIGENTE NICOLA FORADORI
Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta RIFERIMENTO : 2023-S167-00029

Il Relatore comunica:
in attuazione dell'art. 9, comma 2 della Legge provinciale 1 luglio 2013, n. 10 "Interventi per favorire l'apprendimento permanente e la certificazione delle competenze", la Giunta provinciale,
con propria deliberazione n. 2470 del 29 dicembre 2016, ha assunto il "Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali" (di seguito Repertorio provinciale);
il Repertorio provinciale è uno strumento finalizzato a raccogliere le qualificazioni professionali di riferimento per promuovere l'apprendimento permanente, quale diritto della persona al riconoscimento e alla valorizzazione delle competenze acquisite in contesti formali e informali.
Contiene, in particolare, le qualificazioni professionali di riferimento per i servizi del Sistema provinciale di certificazione delle competenze, disciplinato con proprio provvedimento n. 2471 del 29 dicembre 2016;
il Repertorio provinciale è parte del "Repertorio nazionale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali" (di seguito Repertorio nazionale), disciplinato all'art. 3 del D.Lgs. 16 gennaio

2013, n. 13;
i Repertori di tutte le Regioni e Province autonome, sono allineati agli standard minimi di servizio del sistema nazionale, definiti dal Decreto interministeriale 30 giugno 2015; le modalità di correlazione dei profili sono gestite dall'Istituto Nazionale per le Politiche Pubbliche (Inapp)
attraverso il data base nazionale delle qualificazioni e delle competenze (DbqC) che è consultabile sul sito nazionale dell'Atlante del lavoro e delle qualificazioni;
inoltre al fine di raccordare il sistema italiano delle qualificazioni con i sistemi degli altri Paesi europei è stato istituito, con Decreto Ministeriale 8 gennaio 2018, il Quadro nazionale delle qualificazioni (QNQ) rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze;
a livello provinciale, allo scopo di rispettare gli standard minimi sopra detti garantendo l'allineamento al sistema nazionale ed europeo, sono state predisposte (in attuazione di quanto previsto dall'allegato 1 della citata deliberazione n. 2470 del 29 dicembre 2016) le "Linee guida tecnico-operative a supporto dell'implementazione e aggiornamento del Repertorio provinciale",
acquisite con determinazione della dirigente generale dell'allora Dipartimento della Conoscenza n. 7 del 16 febbraio 2018.
Ciò premesso,
considerata l'importanza dello sviluppo di un mercato del lavoro inclusivo, che contemperi la flessibilità con la salvaguardia e lo sviluppo e la riqualificazione delle professionalità nonché ai fini del miglioramento della capacità ricettiva del Trentino quale territorio ad alta vocazione turistica,
come previsto anche dal Programma di sviluppo provinciale dell'attuale XVI legislatura, si è ritenuto di verificare l'opportunità di valorizzare le competenze dei lavoratori nell'ambito dell'attività di preparazione della pizza.
La pizza è uno dei cibi più amati e famosi in tutto il mondo ed è un simbolo fortemente legato al settore della ristorazione anche in Trentino. 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.
L'attività del pizzaiolo nel territorio provinciale è svolta per lo più da personale che pur non possedendo una specifica qualificazione, è in possesso di competenze acquisite nel corso di una pluriennale pratica lavorativa che risulta strategico valorizzare e qualificare, attraverso il percorso previsto dal Sistema di certificazione delle competenze, al fine di contribuire alla valorizzazione di un servizio di qualità in Trentino.

Il Servizio Istruzione ha proceduto negli approfondimenti necessari per la valorizzazione delle competenze della professione del pizzaiolo, in particolare confrontando la proposta con l'Associazione albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento (Asat) e con l'Associazione Ristoratori Trentino (nota prot. n. 32573 del 16 gennaio 2023).
Entrambe le Associazioni hanno prontamente risposto e contribuito a valutare la proposta, tra l'altro segnalando i nominativi di esperti del settore per la verifica della corrispondenza alla concreta necessità del mondo del lavoro (nota prot. n. 51808 del 20 gennaio 2023 e prot. n. 57772 del 23 gennaio 2023).
Durante gli approfondimenti nell'ambito dei servizi turistici e in particolare nei servizi di ristorazione, tenuto conto di quanto già previsto nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale, è stata confermata l'opportunità strategica di qualificare e promuovere professionalità legate all'attività di preparazione della pizza, nonché di fornire un quadro delle competenze di riferimento univoco ai fini di una progettazione qualificante dei relativi percorsi formativi e professionali offerti sul territorio.
La professionalità del pizzaiolo è caratterizzata da specifiche capacità e conoscenze che, analogamente a quanto previsto in altre Regioni e nella Provincia Autonoma di Bolzano, merita di vedere anche in Trentino un quadro di riferimento che ne definisca le competenze. Il pizzaiolo presiede l'intero processo di preparazione della pizza, dalla fase iniziale di predisposizione dell'impasto, della formazione dei panetti e della preparazione dei condimenti/farciture, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione/farcitura, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Il pizzaiolo inoltre gestisce il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro nonché le operazioni di

approvvigionamento e di conservazione degli alimenti.
Ai fini dell'inclusione sociale si ritiene inoltre opportuno riconoscere e valorizzare le capacità di persone che, pur non essendo pizzaioli, hanno comunque una esperienza professionale e/o una formazione acquisita nell'ambito di diversi contesti, in riferimento alle attività di base per la preparazione della pizza, che vengono eseguite su indicazione del pizzaiolo (predisposizione ingredienti, gestione cottura, operazioni di igienizzazione). Si consideri per esempio l'offerta formativa dei corsi per pizzaiolo rivolti ai detenuti, in attuazione del Protocollo d'intesa tra la Provincia autonoma di Trento e la Casa Circondariale di Trento (deliberazione n. 60 del 26 gennaio 2018), sottoscritto il 17 maggio 2018.
In collaborazione con gli esperti di settore di cui all'allinea precedente, sono stati pertanto individuati e definiti i contenuti dei profili di Qualificazione professionale, rispettivamente di "Pizzaiolo" e di "Aiuto pizzaiolo", nel rispetto delle "Linee guida tecnico-operative" curate dal medesimo Servizio, anche al fine del loro inserimento nel Repertorio provinciale, come comunicate con nota del 30 marzo 2023, prot. n. 247857.
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. Pertanto, a seguito dell'istruttoria tecnica in particolare rispetto alle modalità di correlazione con il data base nazionale delle qualificazioni e delle competenze (DbqC), gestito dall'Istituto Nazionale per le Politiche Pubbliche (Inapp);
considerato quanto previsto dall'allegato 1 della citata deliberazione della Giunta provinciale n.
2470 del 29 dicembre 2016 relativamente ai criteri e alle modalità di gestione, implementazione e aggiornamento del Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali;
preso atto che la Struttura provinciale competente in materia di certificazione delle competenze, in accordo con l'Associazione albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento (Asat) e RIFERIMENTO :

l'Associazione Ristoratori Trentino, nel rispetto dei requisiti previsti nel documento allegato alla deliberazione n. 2471 del 29 dicembre 2016, individua:
• la tipologia di prova prestazionale da sostenere durante la fase di valutazione,
• almeno tre nominativi per il ruolo di Referente del contenuto professionale, quale componente della commissione di valutazione per l'accertamento e il formale riconoscimento del possesso da parte dell'utente delle competenze riconducibili alla qualificazione professionale oggetto del presente provvedimento;
si propone,
l'adozione dei profili di qualificazione professionale di "Pizzaiolo" e di "Aiuto pizzaiolo",
rispettivamente come da allegati 1 e 2 del presente provvedimento e il loro contestuale inserimento nel Repertorio provinciale, nella sezione "Quadro provinciale dei profili e delle qualificazioni professionali";
pertanto, tutto ciò premesso,
LA GIUNTA PROVINCIALE
• udita la relazione;
• visti gli atti citati in premessa;
• visto il Decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1972, n. 670 recante lo Statuto speciale per il Trentino Alto Adige;
• vista la Legge provinciale 1° luglio 2013, n. 10 in materia di apprendimento permanente e certificazione delle competenze;
a voti unanimi, espressi nelle forme di legge DELIBERA
1. di adottare i profili di qualificazione professionale denominati "Pizzaiolo" e "Aiuto pizzaiolo", di cui, rispettivamente agli allegati 1 e 2, parti integranti e sostanziali del presente provvedimento, ai sensi dell'art. 9 della Legge provinciale n. 10 del 1° luglio 2013,
prevedendo il suo inserimento nel Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali, nella sezione "Quadro provinciale dei profili e delle qualificazioni professionali";
2. di dare atto che la Struttura competente in materia di certificazione delle competenze, in accordo con l'Associazione albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento (Asat) e l'Associazione Ristoratori

Trentino, nel rispetto dei requisiti previsti nel documento allegato alla deliberazione n. 2471 del 29 dicembre 2016, individua la tipologia di prova prestazionale da sostenere durante la fase di valutazione e almeno tre nominativi per il ruolo di Referente del contenuto professionale, nel rispetto dei requisiti minimi previsti nel documento allegato alla deliberazione n. 2471 del 29 dicembre 2016;
3. di dare atto che il presente provvedimento non comporta ulteriori oneri a carico del bilancio provinciale.
RIFERIMENTO : 2023-S167-00029

Adunanza chiusa ad ore 10:00
Verbale letto, approvato e sottoscritto.