

## MODULO TUR 27 – LA PIZZA QUESTA SCONOSCIUTA

<b>Settore economico</b>	<b>TURISMO</b>
<b>Figura/e professionale/i di riferimento</b>	- Cuoco

<b>Titolo della UF</b>	<b>LA PIZZA QUESTA SCONOSCIUTA</b>
<b>Durata</b>	<b>40 ore</b>
<b>Prerequisiti d'ingresso</b>	Nessuno

### Competenza - (obiettivi generali)

Collabora in affiancamento nella preparazione, guarnizione e cottura delle pizze

### Principali specifiche che caratterizzano la competenza - (prestazioni attese)

Descrive gli elementi che compongono l'impasto

Attiva e controlla i vari macchinari d'impastazione, con attenzione alla sicurezza

Forma i pani da mettere in lievitazione

Controlla, in affiancamento, le fasi di infornamento e cottura

### Contenuti teorici minimi

Le tipologie di farine, l'acqua, il lievito, il sale e i grassi

Varie tipologie d'impasto – diretto, indiretto, poolish, biga

Le varie attrezzature – impastatrici, spezzatrici, spianatrici, ...e relative nozioni sulla sicurezza