



## TERZA AREA IPSSAR CORSO DI PIZZERIA

La Terza Area come spazio dedicato all' integrazione didattica-aziendale si connota di significatività ed efficacia nel **continuum formativo** della Scuola-Azienda IPSSAR BR, sede di cultura e socializzazione al lavoro. Lavorare e apprendere si pongono in un continuum dove le competenze si integrano, sono condivise e fondano la routine organizzativa.

I percorsi formativi di Terza Area – incentrati sullo sviluppo ed integrazione di competenze di base, tecnico-vocazionali e trasversali di comportamento organizzativo del lavoro - sono volti alla riqualificazione dei profili professionali, all'impegno produttivo e al placement occupazionale sul territorio locale, nazionale, UE.

L'adesione dell'IPSSAR BR alla **misura USR Puglia Provincia di Brindisi** è determinata dalle validate scelte di didattica orientativa secondo cui la Terza Area incide, sul piano dello sviluppo professionale dei giovani soggetti in formazione, per:

- qualità pragmatica e significativa dell'apprendimento organizzativo nel vivo dei processi produttivi;
- impatto motivazionale, recupero degli indici di dispersione vocazionale e specializzazione funzionale.

Asse prioritario di intervento si conferma la socializzazione al lavoro come processo di acquisizione di conoscenze/modelli/valori organizzativi nella definizione dell'area vocazionale target: la ristorazione moderna organizzata.

La formazione dell'operatore dei servizi della Ristorazione Moderna Organizzata è legittimato dal processo evolutivo del mercato globale della ristorazione in cui i rigidi posizionamenti aziendali sono destinati a ricomporsi in una *specialistica preparazione post-qualifica*.

Rispetto all'area vocazionale di riferimento, le competenze specifiche da sviluppare nel percorso di Terza Area IPSSAR, conforme al percorso di studi curriculare dell'*indirizzo ristorazione*, afferiscono alla qualificata gestione operativa del **Laboratorio di Pizzeria**.

Gli obiettivi formativi discendono dalla disamina dei compiti di responsabilità operativo - gestionale nel ciclo di produzione.

Rispetto alla produzione l'operation manager del *lab pizzeria*: *progetta* il menu in base alle tipologie della clientela target, agli standard aziendali di qualità, ai criteri di costo prefissati e alla situazione del magazzino; *controlla* la merce in entrata e i prodotti in uscita, i tempi di esecuzione del lavoro, le modalità di preparazione più complesse e/o significative.

Il corso di Pizza Classica, è strutturato per dare ai corsisti un tipo di formazione integrata e totale sul ciclo di lavorazione del prodotto Pizza Classica, sulla gestione dell'andamento generale della pizzeria, sulle politiche di marketing strategico, sull'operatività circa i cicli di produzione e di commercializzazione del prodotto e sulla predisposizione delle attrezzature per la corretta implementazione di una struttura di produzione idonea ai canoni della Pizza Classica.

Il percorso di studio si incentra su due specifici tipi di competenza che saranno integrati durante il corso:

1. ORGANIZZAZIONE GESTIONALE E DI MARKETING PER LA PIZZERIA CON MARCHIO PIZZA NAPOLETANA CLASSICA.
2. COMPETENZE FUNZIONALI AVANZATE SULLA PRODUZIONE DELLA PIZZA CLASSICA NAPOLETANA.

#### **ASPETTI TEORICI GENERALI:**

- Studio dei prodotti alimentari e proprietà organolettiche
- Studio dei materiali di supporto alla produzione
- Studio della prassi profilattica inerente alla gastronomia
- Elementi di gestione integrata e motivazionale del personale (risorse umane)
- Gestione del marketing strategico del locale e del Marchio
- Studio dei canoni di immagine della Pizzeria Classica Napoletana

#### **ASPETTI TEORICO-OPERATIVI:**

- Progettazione del menu
- Gestione magazzino e approvvigionamento scorte
- Gestione operativa del prodotto "Pizza"
- Formazione figure operative (livello base):
  - Linea di produzione
  - Amministrazione e contabilità