

Riconoscimento Qualifica di Pizzaiolo Italiano

Premessa sulla formazione professionale APES

Costituzione APES con atto notarile il 26 gennaio 1981

Scopo dello Statuto Sociale: Formazione e Promozione della Pizza Italiana

Presidente Europeo: **Antonio Primiceri**

Presidente Italiano: **Luigi Mengozzi**

I primi anni di vita e le riunioni di Consiglio dell'APES furono improntati alla definizione di che cosa e quale fosse pizza. Non veniva, per esempio, considerata pizza quella in teglia o cotta nei forni elettrici.

Anni pionieristici e di grandi controversie.

Nel 1983 viene pubblicato il primo libro didattico ad opera di Luigi Mengozzi, tipografo divenuto pizzaiolo, e di Antonio Primiceri, pizzaiolo divenuto editore.

Un connubio che risultò in quegli anni molto produttivo per l'organizzazione.

Luigi Mengozzi nel 1984 tenne per la prima volta al CAPAC Politecnico del Commercio di Milano un corso per pizzaioli professionisti.

Fatto che evidenziò la grande carenza di docenti nel settore, e l'APES si impegnò nella **“Formazione Formatori”** istituendo e realizzando, con l'aiuto di tecnici di laboratorio delle varie aziende, vari incontri fra gli operatori e le aziende alimentari e non.

Dal 1994 al 2005 l'APES realizzò corsi professionali finanziati dalla Comunità Europea.

Dal 2003 ottenne e conservò ininterrottamente la Certificazione di Qualità per la formazione professionale

I temi formativi realizzati:

- Pizzaiolo extracomunitario
- Pizzaiola Pari opportunità
- Aiuto pizzaiolo per disabilità lievi
- Pizzaiolo (riservato ai carcerati in fine pena presso il Carcere di San Vittore)
- Pizzaiolo panettiere
- Pizzaiolo pastaio
- Pizzaiolo pasticciere

- Pizzaiolo gastronomo

Il panorama attuale sul territorio italiano non identifica un'unica offerta per la preparazione della pizza, fra le più conosciute sul mercato:

- Pizzeria d'asporto
- Pizzeria al taglio
- Ristoranti pizzerie
- Pizzerie ristoranti (logica inversa per il titolare!)
- Tavole calde e trattorie (comprano le basi refrigerate)
- Pizze industriali, surgelate e sottovuoto

Il principio che muove l'APES è semplice:

“Ad ogni locale e ad ogni pizzaiolo la risposta giusta per la propria clientela”.

Per questo, e sulla base dell'esperienza formativa avuta, lavorando con le istituzioni e con le Scuole Professionali,

si è andato ad indicare un percorso di base per un profilo professionale dell'operatore a cui successivamente si possono collegare “specializzazioni” ovvero anche i requisiti per un'attività in proprio.

Il rilascio di una qualifica professionale in genere spetta alle Regioni per cui si può sicuramente evidenziare che potrà verificarsi l'applicazione di normative e leggi specifiche del territorio.

Tuttavia, disgiungendo la formazione dagli Istituti Professionali, presentiamo un iter da valutare.

La Qualifica Professionale di Pizzaiolo Italiano

(e l'allargò all'espressione di "pizzaiolo europeo", a nostro avviso, è declassificante, in quanto va a togliere a priori significato al "Made in Italy").

Si sta trattando di competenze per la realizzazione di un prodotto specificatamente riconosciuto come italiano, divenendo la qualifica un valore aggiunto per il Paese d'origine che lo rilascia: l'Italia.

Su questa linea contestiamo anche la definizione di "pizzaiolo napoletano" frutto di mero marketing partenopeo e non della storicit  della pizza, madre e figlia del pane)

- 1)   riconosciuta a chiunque consegua un attestato di competenze rilasciato da associazioni nazionali senza fini di lucro costituite con atto notarile da almeno 10 anni, e con attivit  sociale dimostrabile e ininterrotta, come lo Statuto delle stesse prevede.
- 2) I corsi e il rilascio degli attestati sono riferiti ai soli associati, prevedendo dunque come **prima fase** l'iscrizione d'ufficio all'associazione a cui si fa richiesta.
- 3) Segue la frequentazione e il superamento in presenze (75% delle ore) del corso stesso.
- 4) Eventualmente, e successivamente, le associazioni a carattere regionale e senza fini di lucro potranno emettere un attestato di specializzazione per la pizza di cui al loro disciplinare: pizza marchigiana, veneta, abruzzese, romana, pugliese, napoletana, ligure, tramontina, ...

Struttura delle associazioni interessate alla formazione

Le associazioni nazionali e regionali devono garantire una struttura organizzativa e teorico-pratica adeguata all'effettivo raggiungimento delle finalità formative di cui allo Statuto dell'Associazione.

I parametri minimi della struttura, in proprio e in autonomia, devono essere:

- a) 1 ufficio per l'accoglienza
- b) 1 laboratorio con adeguate attrezzature
- c) la disponibilità di servizi igienici e spogliatoi
- d) uno spazio adeguato per i moduli di teoria
- e) Docenti con adeguato c.v.

In alternativa e/o in aggiunta le associazioni, con i requisiti basici richiesti, possono presentare un partenariato in fase di attuazione con un Ente di Formazione o Istituto professionale riconosciuto certificato e accreditato.

Tale partenariato deve avere una durata di convenzione di almeno tre anni rinnovabili.

Le associazioni devono in proprio, o attraverso l'Ente/Istituto, disporre di attrezzature idonee e di personale qualificato per l'insegnamento previsto.

Non possono essere riconosciuti corsi eseguiti presso aziende e/o sedi di pizzerie con docenti non qualificati per l'insegnamento.

Le associazioni, nazionali e non, devono promuovere la formazione continua dei propri iscritti e prevedere un codice di condotta vigilando sugli associati, stabilendo altresì sanzioni disciplinari per le eventuali violazioni al medesimo codice.

Questo passaggio è d'obbligo con l'istituzione di un "Albo" e di un "Ordine".

I moduli

Innanzitutto al corso possono accedere maggiorenni con scuola di base.

Il corso per il raggiungimento della Qualifica di Pizzaiolo Italiano prevede:

- 1) 45 ore di laboratorio
- 2) 15 ore di teoria
- 3) 10 ore di accompagnamento al lavoro
- 4) 5 ore principi sulla Sicurezza generale
- 5) 5 ore sui principi dell'HACCP
- 6) 80 ore di stage presso pizzerie associate

In alternativa,

possono presentare direttamente una domanda d'esame teorico-pratico ad una delle associazioni nazionali:

- Giovani, e non, in possesso di un attestato di maturità;
- coloro che esercitano la professione di pizzaiolo da almeno tre anni, dimostrabile da un rapporto di lavoro subordinato continuativo
- gli iscritti alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura dopo due anni di attività continua dimostrabile nel settore.
- Il titolare di attività che non esercita la professione non ha diritto all'attestato.

L'attestato di qualifica ha una validità di cinque anni rinnovata automaticamente con l'esercizio continuo della professione, oppure con il superamento di crediti di formazione continua realizzati dalle singole associazioni per corsi di aggiornamento su temi generali e specifici.

(Numero e modalità di crediti formativi da definire)

Ai fini del rilascio degli attestati richiesti tramite l'ammissione da "privatista", le associazioni devono rendersi garanti che gli stessi attestati sono preceduti da una verifica pratico-teorica della professionalità del richiedente e che l'esame è stato eseguito da una commissione riconosciuta (almeno 2).

Le associazioni nazionali possono associarsi e istituire un Comitato che in fase d'esame si impegni a rispettare i parametri generali richiesti istituendo un calendario nazionale d'esame eventualmente con più sedi sul territorio.