



Projet

TRANSALP – Travail sans frontière

Analyses des compétences

Profil professionnel:

PIZZAIOLO

Analyse réalisée par Barbara Chiavarino

Date Août 2006

A la suite de l'entretien:

Société:

PIZZARIA STRABIGLIA
via della Rocca 22/B – Torino
TÉL.: 011. 8128979 • 011 8398691

Personne interviewée:

Massimo Calabrese (titulaire), **STEFANO** (pizzaiolo)

Notes:

La pizzeria Strabiglia a ouvert à Turin en 1999, dans les locaux du Restaurant Della Rocca, dans une des plus élégantes rues turinoises pour le style de ses palais et pour ses courts remarquables. Elle est gérée par deux associés et notamment par Massimo qui a été, des son ouverture, le Directeur de salle. Non seulement une pizzeria, mais aussi un restaurant spécialisé en menus à base de poisson et très connu pour les desserts typiques de la Campania et pour les pâtes artisanales.

Activités et Tâches principales / Fonctions

Toutes les activités/tâches peuvent être résumées en quatre catégories ou fonctions fondamentales : Coordination, transformation, maintien et innovation.

La quantité des procès à gérer et l'ampleur des fonctions remplies déterminent la complexité du rôle professionnel.

FONCTIONS:

C = coordination

Planification des activités, organisation, intégration opérationnelle, relations formelles et informelles, vérification, contrôle, gestion.

T = transformation

Exécution des tâches, gestion, emploi, modification, élaboration des inputs.

M = maintien

Gérer le fonctionnement du système et du procès du point de vue technique et social ; ex. réorganiser, reproduire, maintenir le rapport avec tierces, régler les variances, comprendre, interpréter, définir des procédures.

I = innovation

Perfectionner l'efficacité du système par la technologie, la production et l'organisation interne ; ex. la recherche.

Dans la description qui suit, ne sont examinés que les procès concernant l'activité de production des pizzas (et produits comme le pain et les fougasses). Les procès de caractère organisationnel et administratif dont un pizzaiolo peut s'occuper en tant que titulaire de l'activité, sont exclus.

Un pizzaiolo expérimenté peut fournir son avis sur des activités qui normalement sont suivies directement par le titulaire et notamment :

- Effectuer les commandes, en évaluant les quantités de matières premières à acquérir (grande responsabilité due au fait qu'il s'agit de matières qui se détériorent) en relation au jour, à la période de l'année, au type de clientèle, au menu proposé etc.
- Décider le menu à proposer : pizzas spécialité de la maison, choix des noms, vins, desserts

PRODUCTION DE LA PIZZA	C	T	M	I
Doser les ingrédients pour le pétrissage		X		
Préparer le pétrissage de la pizza, à effectuer 20-24 h avant de l'utilisation.		X		
Faire cuire le pain (si prévu)		X		
Préparer les ingrédients (les nettoyer et les couper)		X		
Recevoir les commandes et programmer les préparations	X			
Lavorer le pétrissage		X		
Décorer la pizza selon les indications établies ou la personnaliser comme requis par le client		X		
S'occuper de la préparation d'autres plats : brusquettes, fougasses, etc.		X		
Introduire la pizza dans le four et en suivre la cuisson		X		
S'occuper de la composition finale des plats et consigne au personnel de salle	X			
Mettre les pizzas dans des boîtes en carton pour les emporter		X		

GESTION DU NETTOYAGE DU MILIEU DE TRAVAIL ET RESPECT DES NORMES HYGIENIQUES ET SANITAIRES	C	T	M	I
Nettoyer le plan de travail et les outils de cuisine et les électroménagers utilisés			X	
Organiser les espaces et la disposition sur le plan de travail de façon à garantir l'efficacité dans les phases de production			X	
Assurer le maintien de la propreté du milieu de travail			X	
Assurer le triage des déchets			X	
Vérifier le respect des dispositions de la loi			X	

CONSERVATION ET TRAITEMENT DES MATIERES PREMIERES/PROVISIONS	C	T	M	I
Garantir le contrôle des provisions : date d'échéance, sélections des produits expirés et leur élimination			X	
Identifier les typologies de produits le plus adaptées au type de préparation (choix de la farine)		X		
Identifier les milieux les plus adaptés pour la conservation			X	
Conserver correctement les plats préparés et non pas utilisés et les différents ingrédients			X	
Gérer la chaîne du froid des ingrédients			X	
Laver, couper et prédisposer les ingrédients pour la préparation des pizzas		X		

UTILISATION ET MAINTIEN DES OUTILS DE TRAVAIL	C	T	M	I
Garantir l'allumage des outils			X	
Vérifier le correct fonctionnement des équipements (du four en particulier) et réglage des outils			X	
Assure leur utilisation en respectant les normes hygiéniques des aliments et de sécurité			X	
Planifier et exécuter les interventions d'entretien ordinaire			X	
Prévoir au nettoyage des outils			X	
Identifier la nécessité de contrôle et/ou d'intervention technique extérieur	X			
Gérer/corriger pannes éventuelles et de petite entité			X	

Compétences CLES

Savoir faire

Pour exercer les activités, quels sont les capacités opératives nécessaires ?

- maintenance
- production / prestation
- contrôle
- organisation
- gestion
- communication verbale

Savoir

Pour exercer les activités, quels sont les connaissances théoriques nécessaires ?

- langue locale
- technique
- théorique
- normatif - législatif
- qualité
- sécurité
- gestionnaire

Savoir être

Quels sont les aptitudes, comportements demandés ?

- caractéristiques personnelles
- relation
- adaptation
- autonomie et attitude à la responsabilité

Fiche descriptive de l'emploi et des compétences

intitulé de l'emploi	PIZZAIOLO
définition	<p>Le pizzaiolo déroule une activité de production de la pizza en suivant une méthode précise qui prévoit une sélection attentive des matières premières, la préparation du pétrissage et la formation de la base, l'assaisonnement, la cuisson dans le four et la distribution de la pizza au client. Il fournit le nettoyage du milieu de travail en respectant les normes hygiéniques et sanitaires, organise le stockage et la conservation des matières premières, utilise les équipements en garantissant leur nettoyage et entretien.</p> <p>Il sait accueillir et servir les clients en leur fournissant les informations essentielles sur les matières premières et sur les méthodes de production de la pizza.</p> <p>S'il est le titulaire de la pizzeria, il en gère les aspects économiques, financiers et comptables, sélectionne et suit les rapports avec les fournisseurs et il est responsable de l'application des normes concernant la qualité et la sécurité.</p>
SAVOIR-FAIRE Etre capable de	<p>entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment appliquer les techniques pour le correct fonctionnement, nettoyage et entretien des outils de travail <p>production / prestation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir comment appliquer les techniques professionnelles du pétrissage et production de la pizza et des produits similaires (pain, fougasses) - savoir comment procéder à la correcte exécution de la production et de l'assaisonnement de la pizza requise - savoir comment identifier et préparer les différentes typologies de pizzas - Savoir comment répondre aux requêtes spécifiques de ses clients <p>innovation (pour un pizzaiolo titulaire ou pour des professionnels senior)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir comment procéder à l'individuation de combinaisons de goûts, formes, saveurs nouveaux et appréciés par la clientèle - Savoir comment appliquer les techniques professionnelles pour l'idéation et la réalisation de nouveaux types de pizzas <p>contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir comment appliquer les techniques de correcte gestion des temps et des procédures de cuisson de la pizza - <p>organisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques de programmation et d'organisation des quantités de pétrissage à préparer - savoir comment procéder au processus de production en suivant une séquence régulière et ordonnée de phases, en reconnaissant pour chacune d'elle points de criticités et indicateurs de qualité - savoir comment programmer les séquences afin de respecter les temps et les commandes des clients - savoir appliquer les techniques d'organisation du milieu de travail - savoir comment appliquer les normes hygiéniques et sanitaires, de sécurité et de qualité.

	<p>gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques de gestion d'approvisionnement (normalement que pour les pizzaiolo titulaires) <p>communication orale</p> <ul style="list-style-type: none"> - savoir interpréter les commandes (écrit/oral) - savoir instaurer des relations de collaboration avec les collègues - savoir appliquer les techniques d'écoute et d'identification des requêtes du client
<p>SAVOIR Connaissances</p>	<p>langue locale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Langue italienne <p>techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procès de levage - Techniques de réfrigération et conservation des aliments - Techniques de cuisson - Manipulation et stockage des aliments - Typologie et fonctionnement des équipements utilisés (fours etc.) et être capable de prévoir à leur entretien ordinaire <p>théoriques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sciences de l'alimentation : en particulier sur tous les types de farines (light, complète etc.), l'eau, la levure, le sel mais surtout leur quantité afin d'obtenir un pétrissage de qualité - Science des marchandises et composition des aliments (connaître les produits utilisés pour l'assaisonnement et leur combinaison) <p>normes, lois</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normes hygiéniques et sanitaires du secteur des aliments <p>qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - standard de qualité <p>sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - normes de sécurité sur le lieu de travail - incendie et sur les accidents du travail <p>gestionnaires</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaissance du processus de production - éléments de gestion et d'organisation du travail
<p>SAVOIR ETRE Capacité à être ou avoir l'aptitude de:</p>	<p>Caractéristiques personnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> - force - résistance aux situations de stress - concentration - curiosité - capacité d'observation - précision et ponctualité - soigne de sa personne - manualité <p>relation</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordination avec les collègues - savoir interagir avec les personnes - disponibilité - patience

	<p>adaptation</p> <ul style="list-style-type: none"> • esprit d'adaptation • organisation • vitesse • attention • précision <p>autonomie et responsabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - envie de faire et passion pour son travail - aptitude à l'auto perfectionnement
en relation avec	Il entretient des rapports avec les collègues et surtout avec le service aux tables. Rapports directs avec la clientèle peu nombreux.
lien hiérarchique	Le pizzaiolo répond au titulaire de la pizzeria.
éléments du contexte	<p>Il travaille dans des restaurants/pizzerias.</p> <p>Le premier contrat, normalement est d'apprentissage artisanal. Avec l'expérience et son perfectionnement, le pizzaiolo peut gagner des chiffres importants : entre 1.800 et 2.000 € par mois.</p> <p>C'est un travail fatiguant : il faut être résistant pour travailler debout et près du four (400° C) et avoir une bonne concentration.</p> <p>Après une certaine période aux dépendances de quelqu'un, normalement les pizzaiolo décident d'ouvrir leur propre pizzeria ou se spécialisent pour devenir des pizzaiolo acrobates.</p>
moyens et outils	Les outils du pizzaiolo sont, d'une coté, les aliments et de l'autre coté les outils et les équipements pour le pétrissage, la cuisson et l'assaisonnement des pizzas, fougasses etc. (fours, électroménagers, réfrigérateurs etc.)
expérience préalable	<p>Il n'est pas nécessaire d'avoir un diplôme, il faut apprendre la profession directement dans une pizzeria ; il existe aussi des écoles nées par des associations de pizzaiolo qui gèrent les cours théoriques et pratiques (stages).</p> <p>En tout cas la meilleure école est un long apprentissage et une longue expérience. Il est nécessaire avoir un bon esprit d'adaptation, réussir à collaborer avec les collègues, travailler en vitesse et être très disponible.</p> <p>Il est très important d'être propres et savoir s'organiser.</p>

Niveau des compétences requises

Compétences CLES (principales)	niveau A	niveau B	niveau C	niveau D
SAVOIR-FAIRE				
01 entretien				
Correcte utilisation, nettoyage et entretien des outils		X		
02 réglage				
03 production / prestation				
Application des techniques professionnelles de pétrissage et de réalisation de la pizza, pains et fougasses		X		
Correcte gestion des temps et procédures de cuisson de la pizza		X		
Correcte exécution des différentes phases de préparation		X		
Identification des différentes typologies de pizzas (traditionnelles ou nouvelles)		X		
Identification des requêtes spécifiques de variation de la part des clients		X		
INNOVATIVES (Pour pizzaiolo titulaire ou professionnels senior avec une responsabilité élevée)				X
Individuation de combinaisons de goûts, formes, saveurs non traditionnels et qui puissent plaire à la clientèle				X
04 conduite				
05 contrôle				
06 organisation				
Programmation et organisation des quantités de pétrissage à préparer		X		
Connaissance du procès de production et décomposition dans une séquence de phases		X		
Programmation des séquences		X		
Organisation de l'espace de travail		X		
Application des normes hygiéniques et sanitaires, de sécurité et de qualité		X		
07 gestion				
Gestion des approvisionnements et fournitures (pour pizzaiolo titulaire et/ou professionnels senior avec responsabilités élevées)			X	
08 communication écrite				
09 communication verbale				
Interprétation des commandes (écrit/oral)			X	
Instaurer des relations de collaboration avec les collègues		X		
Ecoute et identification des requêtes des clients et évaluation de leur satisfaction		X		

10	formation			
SAVOIR				
01	langue locale	X		
02	langues étrangères			
03	logicomathématique			
04	informatique			
05	technique			
	Manipulation et stockage des aliments	X		
	Science des marchandises et composition des aliments	X		
	Procès de levage		X	
	Techniques de congélation, conservation et cuisson	X		
	Typologie et fonctionnement des outils		X	
06	théorique			
	Science des marchandises	X		
07	normatif - législatif			
	Normes hygiéniques et sanitaires	X		
08	qualité			
	Standards de qualité	X		
09	sécurité			
	Normes de sécurité, anti-incendie et accidents du travail	X		
10	gestionnaire			
	Connaissance du processus de production		X	
	Éléments de gestion et organisation du travail	X		
SAVOIR ETRE				
01	caractéristiques personnelles	X		
02	relationnel		X	
03	adaptation	X		
04	autonomie, prise de responsabilité		X	