

Repubblica e Cantone Ticino

Dipartimento dell'educazione, della cultura
e dello sport
Divisione della formazione professionale

Regolamento concernente gli esami per l'ottenimento del
diploma cantonale di

Pizzaiolo/a

Stato al 31 agosto 2023



Regolamento

concernente gli esami
per l'ottenimento del diploma cantonale di
Pizzaiolo/a

del 31 agosto 2023

In base agli articoli:

- 30, 31 e 32 della Legge federale sulla formazione professionale (LFPr) del 13 dicembre 2002;
- 16, 17, 19, 20 e 21 della Legge sull'orientamento scolastico e professionale e sulla formazione professionale e continua (Lorform) del 4 febbraio 1998;
- 69, 75, 76, 92 e 93 del Regolamento della formazione professionale e continua del 1° luglio 2014.

La GastroTicino organizza gli esami per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a.

Capitolo primo Disposizioni generali

Art. 1 Organo responsabile

L'esame è organizzato dalla GastroTicino.

Art. 2 Scopo dell'esame

Con l'esame il candidato deve dimostrare di possedere sufficienti capacità di preparare in modo autonomo pizze di ogni sorta rispettando tutti i più moderni parametri culinari e le vigenti disposizioni in materia di igiene (vedi Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso del 20.06.2014 e relativa Ordinanza).

Capitolo secondo Responsabilità e Commissione d'esame

Art. 3 Organizzazione degli esami

Gli esami hanno luogo ogni anno, di regola se vi sono almeno dieci candidati rispondenti alle condizioni di ammissione dell'articolo 9. La data ed il luogo degli esami vengono fissati di volta in volta dalla Commissione d'esame. Gli esami si svolgono in lingua italiana.

Art. 4 Composizione della Commissione d'esame

¹L'organizzazione dell'esame è affidata ad una Commissione d'esame composta da 5 a 9 membri nominati dalla Divisione della formazione professionale che ne designa pure il presidente.

²La Commissione d'esame rimane in carica 4 anni.

³Il responsabile della formazione professionale di GastroTicino per il Cantone Ticino ne fa parte in qualità di segretario.

Art. 5 Compiti della Commissione d'esame

¹Alla Commissione d'esame compete:

- stabilire le direttive per l'organizzazione degli esami;
- fissare data, luogo, programma e tassa degli esami;
- decidere circa l'ammissione dei candidati;
- approvare i compiti d'esame preparati dai periti o dai docenti;
- evadere i reclami che le venissero trasmessi per decisione;
- stendere il rapporto sugli esami all'attenzione della GastroTicino.

²La Commissione d'esame può delegare alcuni compiti ed il disbrigo amministrativo alla segreteria della GastroTicino.

³Gli affari amministrativi della Commissione d'esame sono comunque affidati al segretario al quale spetta il compito di redigere i verbali delle riunioni, tenere la contabilità, sbrigare la corrispondenza e stendere il rapporto sugli esami. Egli si occupa pure delle relazioni con i periti, i docenti, le autorità e cura l'archivio in cui ogni documentazione deve essere conservata per almeno cinque anni.

⁴La Commissione d'esame fissa l'onorario da erogare al segretario e gli indennizzi da versare ai periti.

⁵I membri della Commissione fungono in pari tempo da periti; in caso di necessità la Commissione nomina dei periti supplementari. Possono essere nominati periti d'esame anche docenti del corso di preparazione.

Art. 6 Vigilanza agli esami

¹L'esame ha luogo sotto la sorveglianza del Cantone e non è pubblico; in casi particolari la Commissione d'esame può concedere delle deroghe.

²La Divisione della formazione professionale è invitata per tempo agli esami e alla stessa viene trasmessa la relativa documentazione.

**Capitolo terzo
Pubblicazione, iscrizione, ammissione, spese**

Art. 7 Pubblicazione

Le date degli esami sono annunciate almeno un mese prima del loro inizio sul Foglio Ufficiale del Canton Ticino. La pubblicazione dovrà menzionare almeno:

- a) le date e la durata degli esami;
- b) la tassa d'esame;
- c) il recapito per l'iscrizione;
- d) il termine d'iscrizione;
- e) il luogo.

Art. 8 Iscrizione

La domanda d'iscrizione all'esame deve essere presentata in forma scritta per mezzo del formulario ottenibile presso il segretario della Commissione. Alla domanda il candidato deve allegare il proprio curriculum vitae, le copie dei certificati di studio e di lavoro.

Art. 9 Ammissione alla sessione d'esame

¹È ammesso alla sessione d'esame per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a il candidato/la candidata maggiorenne che soddisfa i seguenti requisiti:

- a) ha frequentato regolarmente il corso di preparazione o un gruppo adeguato di moduli riconosciuti e
- b) ha frequentato almeno l'80% delle lezioni "Pizza pratica" previste nel corso di preparazione o, in alternativa, può certificare almeno 3 mesi d'esperienza nella produzione di pizza oppure
- c) può dimostrare una formazione equivalente ai punti a) e b) oppure
- d) ha un'esperienza professionale adeguata e certificata (ammissione su dossier).

²La Commissione d'esame decide l'ammissione e gli eventuali esoneri per i candidati che possono essere ammessi secondo il cpv. 1 punti b), c) e d).

Art. 10 Accettazione delle iscrizioni

¹La Commissione d'esame decide circa l'ammissione dei candidati e lo comunica per iscritto. In caso di rifiuto deve motivare la sua decisione.

²Con l'ammissione all'esame, il candidato riconosce il relativo regolamento.

Art. 11 Spese d'esame

¹Con la decisione di ammissione all'esame, il candidato riceve anche l'invito al pagamento della relativa tassa, il cui importo massimo è stabilito in franchi 520.- a copertura delle spese.

²La tassa sarà rimborsata solo se il candidato deve ritirarsi dall'esame per motivi gravi giustificati. Una decisione in merito spetta alla Commissione d'esame.

**Capitolo quarto
Organizzazione dell'esame**

Art. 12 Convocazione

La convocazione avviene almeno 15 giorni prima dell'inizio, con invio del programma generale d'esame e l'indicazione esatta del luogo, dei locali, della data e dell'orario, nonché dei periti. Il presidente della Commissione decide su eventuali ricusazioni di periti da parte di uno o più candidati.

Art. 13 Materiale accettato all'esame

Con l'invio del programma d'esame sarà reso noto il materiale che il candidato può portare con sé ed i mezzi ausiliari autorizzati.

Art. 14 Esclusione

L'infrazione alle norme di disciplina e all'etica di fiducia, come pure l'utilizzazione di materiali o mezzi non autorizzati, comporta l'esclusione immediata del candidato dall'esame. Chi si presenta con un ritardo superiore ai cinque minuti potrà non essere ammesso all'esame.

Art. 15 Sorveglianza degli esami, esaminatori

¹Gli esami sono condotti da due o più esaminatori: gli stessi esprimono la loro valutazione; uno di essi prende nota in dettaglio delle valutazioni e delle osservazioni.

²Almeno un perito sorveglia i candidati durante tutta la durata dell'esame e può prendere i provvedimenti disciplinari in caso di abusi, dandone rapporto scritto al presidente della Commissione.

³Non possono essere periti d'esame né parenti prossimi, né l'attuale o l'ex datore di lavoro, né i diretti concorrenti di un candidato.

Capitolo quinto Svolgimento dell'esame

Art. 16 Materie d'esame

1 Prove scritte e orali

1.1 Pizza

La valutazione del punto 1.1 Pizza è data dalla media arrotondata al decimo di punto delle valutazioni al punto 1.1.1 e 1.1.2, pure espresse al decimo di punto.

1.1.1 Pizza, scritto - massimo 60'

Conoscenze delle materie prime per la pizza, della pasta lievitata, degli impasti per la pizza, della cottura della pizza, del calcolo del prezzo della pizza.

1.1.2 Pizza, orale - massimo 20'

Conoscenza delle materie prime per la pizza, della pasta lievitata, degli impasti per la pizza, della cottura della pizza, del calcolo del prezzo della pizza.

1.2 Cucina

La valutazione del punto 1.2 Cucina è data dalla media arrotondata al decimo di punto delle valutazioni al punto 1.2.1 e 1.2.3, pure espresse al decimo di punto.

1.2.1 Cucina, scritto - massimo 30'

Conoscenza delle basi della cucina (troppo vago).

1.2.2 Cucina, orale - massimo 10'

Conoscenza, sull'acquisizione, il trattamento, la preparazione e la conservazione dei generi alimentari necessari, richiesti o voluti per la preparazione di ogni tipo di pizza.

1.3 Igiene

La valutazione del punto 1.3 Igiene è data dalla media arrotondata al decimo di punto delle valutazioni al punto 1.3.1 e 1.3.2, pure espresse al decimo di punto.

1.3.1 Igiene, scritto - massimo 30'

Conoscenze dell'igiene personale, dell'accettazione della merce, dello stoccaggio della merce e degli utensili, della refrigerazione, del congelamento e dei principi fondamentali della Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr), dell'Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI) e del regolamento della legge cantonale sugli esercizi alberghieri e sulla ristorazione (R-LEAR)

1.3.2 Igiene, orale - massimo 30'

Conoscenze dell'igiene personale, dell'accettazione della merce, dello stoccaggio della merce e degli utensili, della refrigerazione, del congelamento e dei principi fondamentali della LDerr, dell'ORI e del R-LEAR.

2 Prove pratiche

La valutazione del punto 2. Prove pratiche è data dalla media arrotondata al decimo di punto delle valutazioni al punto 2.1 e 2.2, pure espresse al decimo di punto.

2.1 Preparazione della pizza 1 - massimo 90'

Si effettua il giorno precedente la cottura (Art. 16.2.2, "Preparazione della pizza 2"): mise en place completa e parte della farcitura.

2.2 Preparazione della pizza 2 - massimo 30'

Manipolazione, farcitura, cottura e servizio di calzone farcito, pizza fantasia, e una pizza estratta a sorte dal ricettario pizze classiche.

Art. 17 Attribuzione e valore delle note

Le prestazioni del candidato sono valutate sulla base delle prove di cui all'art. 16 e l'apprezzamento è espresso in note: è ammesso l'uso di decimi di punto. Le note sono comprese tra 1 e 6. Le note uguali o superiori a 4 indicano prestazioni da sufficiente a ottimo, mentre le note inferiori a 4 indicano prestazioni insufficienti.

Capitolo sesto Superamento o ripetizione dell'esame

Art. 18 Condizioni per il superamento dell'esame

L'esame è ritenuto superato se:

- a) la media espressa al decimo di punto delle note indicate all'Art. 16 (*1.1 Pizza, 1.2 Cucina, 1.3 Igiene e 2. Prove pratiche*) è maggiore o uguale a 4;
- b) la nota della prova d'esame *2. Prove pratiche* è maggiore o uguale a 4;
- c) non più di una delle note *1.1 Pizza, 1.2 Cucina e 1.3 Igiene* è inferiore a 4;
- d) nessuna delle note è inferiore a 2.

Art. 19 Ripetizione dell'esame

¹Chi non ha superato l'esame può ripresentarsi ad un secondo esame, al più presto trascorso un anno. Chi non supera nemmeno il secondo esame, può ripresentarsi per la terza ed ultima volta ad un nuovo esame, al più presto trascorsi due anni dal primo esame. Il secondo e terzo esame riguarderanno le prove non superate durante gli esami precedenti.

²La commissione d'esame, se ritiene vi siano le condizioni necessarie e di concerto con i candidati ripetenti, può proporre delle sessioni anticipate.

Art. 20 Casi particolari

- a) I candidati in possesso del diploma cantonale di Esercente rilasciato dopo il 2007 possono chiedere l'esonerazione dalla prova d'esame *1.3 Igiene*;
- b) I candidati in possesso di un AFC di Cuoco rilasciato dopo il 2009 possono chiedere l'esonerazione dalle prove *1.2 Cucina e 1.3 Igiene*;
- c) Eventuali altre richieste d'esonerazione da parte di candidati in possesso di titoli riconosciuti in professioni affini sono valutate di volta in volta dalla commissione d'esame.

Capitolo settimo Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

Art. 21 Diploma cantonale di Pizzaiolo/a

¹Chi ha superato l'esame riceve un certificato con tutte le valutazioni ottenute, intermedie e complessive, firmato dal presidente e da un altro membro della Commissione d'esame ed il Diploma cantonale di Pizzaiolo/a rilasciato dal Dipartimento dell'educazione della cultura e dello sport, Divisione della formazione professionale del Cantone Ticino.

²Il titolare del Diploma ha il diritto di valersi del titolo cantonale di Pizzaiolo/a e farne uso pubblico.

Art. 22 Diritto di ricorso

¹Contro le valutazioni degli esami finali può essere inoltrato reclamo alla Commissione d'esame entro 15 giorni dalla loro notificazione. Il reclamo deve essere motivato e contenere osservazioni ed esplicite richieste del ricorrente.

²Contro la decisione relativa al reclamo della Commissione d'esame è data facoltà di ricorso presso il Consiglio di Stato entro 15 giorni dalla notifica della decisione concernente il reclamo.

³Contro la decisione del Consiglio di Stato è dato ricorso al Tribunale cantonale amministrativo entro 15 giorni dall'intimazione.

Capitolo ottavo Disposizioni finali

Art. 23 Diritto applicabile

Per tutti gli aspetti non contemplati nel Regolamento è vincolante il riferimento alle leggi e ai regolamenti vigenti in materia.

Art. 24 Entrata in vigore

Il presente regolamento, concernente gli esami per l'ottenimento del Diploma cantonale di Pizzaiolo/a, abroga e sostituisce quello del 7 maggio 2020 ed entra in vigore al momento della sua approvazione da parte del Dipartimento dell'educazione della cultura e dello sport del Cantone Ticino.

**Capitolo nono
Emanazione**

Il presente regolamento è approvato dal Dipartimento dell'educazione della cultura e dello sport con risoluzione no. 426 del 5 settembre 2023.

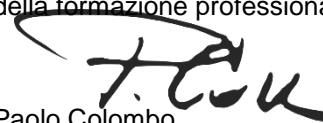
Bellinzona, 5 settembre 2023

La Consigliera di Stato,
Direttrice



Marina Carobbio Guscetti

Il Direttore della Divisione
della formazione professionale



Paolo Colombo