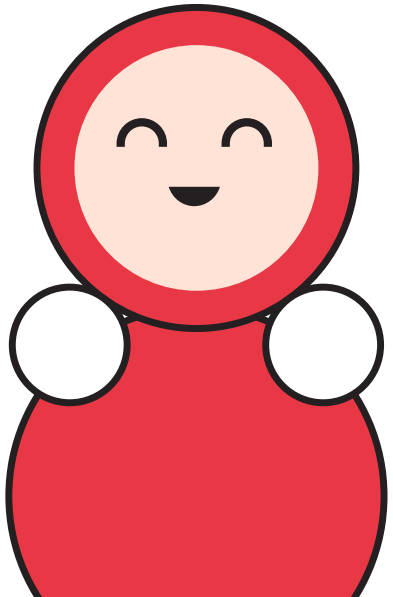
ДНИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ВЫБОРА
НОВОСИБИРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Мастер по приготовлению пиццы





Мастер по приготовлению пиццы

Пиццмейкер (Пиццайоло) — это специалист, который занимается приготовлением пиццы, а также может отвечать за разработку новых рецептов и создание уникальных пицц

Профессия пиццайоло (или пиццмейкера) сегодня остаётся актуальной и востребованной



Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы - свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки

Пицца – это плоский, открытый пирог итальянского происхождения, состоящий из хлебоподобной корочки, увенчанной томатным соусом, сыром и, часто, начинками из мяса и овощей

Мастер по приготовлению пиццы

Актуальность профессии

Профессия пиццайоло сочетает в себе вековые традиции и современные вызовы. Она остаётся актуальной благодаря постоянному спросу на качественную еду и возможностям для творческого и профессионального роста

Популярность пиццы. Это одно из самых распространённых блюд в мире, которое любят как в ресторанах, так и при заказе доставки. Рост ресторанного бизнеса и сервисов доставки еды постоянно создаёт спрос на квалифицированных специалистов.

Современные пиццайоло не просто следуют традициям, но и экспериментируют: работают с новыми видами муки, методами ферментации, создают фьюжн-блюда, сочетая классические рецепты с локальными продуктами

Опытные пиццайоло могут расти до шеф-повара, открывать собственное дело или становиться экспертами-консультантами.

В современных пиццериях используется профессиональное оборудование: печи с программируемыми режимами, тестомесильные машины, системы контроля качества





Мастер по приготовлению пиццы

Основные трудовые обязанности пиццмейкера

Пиццмейкер отвечает за весь процесс приготовления пиццы и должен уделять внимание каждому этапу работы.

- Замешивание теста: Пиццмейкер отвечает за правильное замешивание теста, что является основой вкусной пиццы.
- Приготовление соуса: Создание соусов, которые используются в пицце, является важным этапом, от которого зависит вкус конечного продукта.
- Подготовка начинки: Нарезка и подготовка всех необходимых ингредиентов для пиццы — это важная часть работы.
- Выпечка: Пиццмейкер должен уметь управлять печью для достижения идеального результата при выпечке.
- Создание новых рецептов: Работа над уникальными рецептами и экспериментирование с ингредиентами помогает привлечь клиентов.



Мастер по приготовлению пиццы

Требования к квалификации

Должен знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- правила и способы сервировки стола, презентации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Должен уметь

- безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Мастер по приготовлению пиццы

Интересные факты

Древние предшественники	Ещё в античности люди пекли лепёшки с добавками: в Древней Греции это был «плакунтос» (с маслом, чесноком и травами), а в Древнем Риме — «фокачча» (с оливковым маслом, сыром и травами)
Первая пиццерия	Antica Pizzeria Port'Alba в Неаполе открылась ещё в 1738 году и работает до сих пор — это старейшая в мире пиццерия
Рекорды	Самая большая круглая пицца имела диаметр 37,4 метра, а прямоугольная в 2005 году потребовала более тонны сыра и тысячи коржей
Пицца «Маргарита» — легенда	В 1889 году неаполитанский пиццайоло Раффаэле Эспозито приготовил пиццу в честь королевы Маргариты Савойской. Он подобрал ингредиенты в цветах итальянского флага: красный (помидоры), белый (моцарелла) и зелёный (базилик). Правда, некоторые историки считают эту историю красивой легендой

Чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» и «Дни профессионального выбора» в Новосибирской области 2026

Чемпионатный цикл 2027 года начнется сразу после нового года, но готовится можно уже сейчас!

Заявочная кампания пройдет с февраля по апрель 2027 года

Дни профессионального выбора 2026 проводятся в рамках финала чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», который будет проходить с 31 октября по 3 ноября 2026 года в г. Москва

Конкурсантами Чемпионата являются представители 3 категорий:

«Школьники» – физические лица с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы основного общего или среднего общего образования, дополнительные общеобразовательные программы в возрасте от 14 лет.

«Студенты» – физические лица с инвалидностью и/или ограниченными возможностями здоровья, обучающиеся по программам профессионального обучения, основным профессиональным образовательным программам: среднего профессионального образования и высшего образования.

«Специалисты» – физические лица с инвалидностью, в том числе выпускники образовательных организаций среднего профессионального и высшего образования, трудоустроенные или нуждающиеся в трудоустройстве, а также получившие инвалидность во взрослом возрасте в силу различных чрезвычайных кризисных ситуаций.

ГАУ ДПО НСО «Новосибирский центр развития профессионального образования»

Чемпионатное движение по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»