



# Diventare Pizzaiolo

**Durata di 200 ore + 160 ore di tirocinio facoltativo**

Il corso proposto da Delta Informatica SpA si svolgerà in collaborazione con l'associazione culturale Passione Cucina. La parte fondamentale del percorso si propone di far conoscere gli ingredienti per gli impasti, fornire le necessarie conoscenze sui forni, sulle farciture e sui tempi di cottura.

**Gli allievi potranno “mettere le mani in pasta” fin da subito seguiti dall'istruttore.**

La formazione sarà arricchita dei necessari moduli di sicurezza sul lavoro ed HACCP e dalla conoscenza delle dinamiche del rapporto con i colleghi di lavoro e con il cliente. Inoltre due moduli riguarderanno la gestione dei costi di cucina e la gestione economica di un piccolo esercizio di ristorazione per chi intendesse avviare un'attività in proprio. Concluderà il percorso un modulo di orientamento al lavoro.

E' data la possibilità di partecipare ad un tirocinio formativo di 160 ore per approfondire le tematiche apprese durante il corso.

Sono previsti dei momenti di valutazione che andranno a convalidare l'attestato di frequenza rilasciato con una partecipazione minima al 90% delle 200 ore previste.

## **Sede del corso:**

ARCO – Via Repubblica 55

## **Titolo di studio richiesto:**

Obbligo formativo

Conoscenza della lingua italiana

## **Numero max partecipanti:** 12

**Costo:** € 3.000,00 (iva inclusa) il corso potrà essere finanziato al 100% con Voucher nell'ambito degli interventi 3G dell'Agenzia del Lavoro

**Svolgimento:** dal 10/10/2016 al 02/12/2016 seguirà tirocinio facoltativo

## **Moduli formativi:**

1. Salute e sicurezza sul lavoro (8 ore)
2. HACCP (12 ore)
3. Pizza teoria e pratica (100 ore)
4. Dinamiche relazionali (24 ore)
5. Gestione costi di cucina (16 ore)
6. Gestione economica di un piccolo esercizio di ristorazione (28 ore)
7. Orientamento (12 ore)
8. Tirocinio (facoltativo) (160 ore)

---

## **Per informazioni e iscrizioni:**

**Referente corso:** Marisa Valdagni o Leonardo Speccher

**Telefono:** 0461/042215 – 0461/042213

**E mail:** [formazione@deltainformatica.eu](mailto:formazione@deltainformatica.eu)

**Indirizzo web :** [www.deltainformatica.eu](http://www.deltainformatica.eu)

**Delta**   
Informatica

# Programmi dei moduli formativi

## Salute e Sicurezza sul lavoro (8 ore)

Formazione generale e specifica ai sensi dell'art 37 comma 2 del Dlgs 81/08.

## HACCP (12 ore)

HACCP nascita e riferimenti normativi Reg.852/2004, organi Ispettivi e sanzioni D.lgs. 193/2007, rintracciabilità degli alimenti Reg. Ce 178/2002, GHP – Good Hygiene Practices, GMP- Buone pratiche di manipolazione, conservazione degli alimenti.

## Pizza teoria e pratica (100 ore)

- Ingredienti del mestiere
- Metodi di cottura
- Scelta degli ingredienti
- Impasti diretti e indiretti
- Pasta madre e non solo
- Impasto base per pizza
- Impasti con farine speciali
- I 3 metodi della pizza tonda
- Impasto a media/lunga lievitazione
- Metodi di stesura impasto
- Pizza in teglia
- Pizza party
- Pane, Focacce
- Impasti per pane, pizza e focacce senza glutine

## Dinamiche relazionali (24 ore)

Illustrazione delle diverse competenze individuali: cognitive, relazionali, realizzative e manageriali. Analisi delle competenze trasversali (flessibilità, tolleranza allo stress, tensione al miglioramento continuo, innovazione). Individuazione dei comportamenti da migliorare, suggerimenti per “lavorarci sopra”.

## Gestione dei costi di cucina e fornitori (16 ore)

La redditività aziendale: il punto di pareggio, Il calcolo del punto di pareggio, La rappresentazione grafica del punto di pareggio, Schema di sintesi

I finanziamenti aziendali: Il fabbisogno finanziario delle imprese, Le fonti di finanziamento.

## Gestione economica del piccolo esercizio di ristorazione (28 ore)

La gestione economica, La classificazione dei costi secondo il periodo, La classificazione dei costi rispetto al volume di produzione, La classificazione dei costi rispetto alla modalità di imputazione, I metodi di ripartizione dei costi, Le configurazioni di costo, La formazione del prezzo, I ricavi delle imprese ristorative e ricettive.

## Orientamento (12 ore)

Migliorare il proprio CV individuando e promuovendo le proprie capacità, strumenti per l'individuazione delle fonti informative sulle opportunità di lavoro, la lettera di presentazione, il colloquio di selezione, elementi di diritto del lavoro ed i principali contratti di lavoro.

## Tirocinio facoltativo (160 ore)

Applicazione e approfondimento delle tematiche trattate durante il corso

---

### Per informazioni e iscrizioni:

**Referente corso:** Marisa Valdagni o Leonardo Speccher

**Telefono:** 0461/042215 – 0461/042213

**E mail:** [formazione@deltainformatica.eu](mailto:formazione@deltainformatica.eu)

**Indirizzo web :** [www.deltainformatica.eu](http://www.deltainformatica.eu)