

## Aiuto Pizzaiolo

**Profilo di riferimento.** L'aiuto pizzaiolo si occupa di tutte le fasi di lavorazione della pizza: impasto, staglio, lievitazione, stesura, condimento e cottura. Si occupa inoltre della gestione del magazzino, della conservazione delle materie prime, della manutenzione delle attrezzature, nel rispetto delle norme relative all'igiene e alla sicurezza alimentare.

**Requisiti destinatari.** Il corso è indicato per le persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito della preparazione della pizza, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

**Sede.** Il corso si svolgerà a Trento.

**Programma e durata.** Il percorso formativo, della durata complessiva di **130** ore, si compone dei seguenti moduli:

**M1** Figura professionale e mercato del lavoro (4h)

**M2** Comunicazione come relazione (12h)

**M3** Principi di prassi igienica (8h)

**M4** Salute e sicurezza sul lavoro (8h)

**M5** Ricerca attiva di lavoro (8h)

**M6** Pizza: ingredienti e loro impiego (12h)

**M7** Elaborazione degli impasti (12)

**M8** Lievitazione e conservazione (12h)

**M9** Tecniche di stesura e cottura (12h)

**M10** Laboratorio di produzione (42h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 4 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede inoltre un tirocinio di **120 ore**.

Data inizio 10/9/2018 – Data di fine 31/10/2018

**Quota di partecipazione.** La quota di partecipazione è di 2.500 euro e per i partecipanti **Disoccupati, Cassaintegrati e Inoccupati iscritti ai centri per l'impiego** è possibile coprirla interamente tramite specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro.

**Docenti.** I docenti del corso sono tutti esperti con un'esperienza consolidata come titolari e **formatori certificati** nell'arte della pizza.

**Certificazioni.** Al termine delle attività e previa frequenza del 80% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà **le competenze acquisite**. Saranno inoltre rilasciati, previa verifica del superamento delle relative verifiche finali, i **certificati di Haccp e di Sicurezza**.