

☎ 0464 424902 - 0461 827664

@ info@dbformazione.it

🌐 www.dbformazione.it



PIZZAIOLO - AIUTO CUOCO VAL DI FIEMME - FASSA

TERMINE ISCRIZIONI 30 AGOSTO 2018

**PER RICEVERE IL CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO
RIVOLGERSI AI CENTRI IMPIEGO CAVALESE O POZZA FASSA**

Il percorso formativo ha una **durata complessiva di 310 ore, 160** delle quali saranno **lezioni d'aula frontali**, mentre le restanti **150 ore** consistono in un periodo di **tirocinio in un ristorante o in una pizzeria della zona**. Il corso mira a fornire le competenze per lavorare in autonomia ed efficacia nella preparazione della pizza e nella gestione ed organizzazione della cucina, dalla selezione degli ingredienti alla preparazione dell'impasto e dalla cottura.

Al **termine delle lezioni**, i partecipanti svolgeranno **un tirocinio di un mese retribuito 300 € al mese**, così da poter mettere in pratica quanto appreso durante il corso.

DIVENTA UN ESPERTO PIZZAIOLO O AIUTO CUOCO!

- 01**
- Patto formativo e Team building (6 ore)
 - Competenze trasversali (8 ore)
 - Diritto del lavoro e orientamento professionale (10 ore)

- 02**
- Salute e sicurezza sul lavoro e Haccp (12 ore)
 - Conoscere e gestire gli strumenti di lavoro e le attrezzature (20 ore)
 - Approvvigionamenti (20 ore)

- 03**
- Conoscere e conservare le materie prime (24 ore)
 - Preparazione, cottura e impasti (30 ore)
 - Gestione della cucina e organizzazione del servizio (20 ore)

- 04**
- **Tirocinio** formativo di 150 ore **retribuito**, svolto in ristoranti o pizzerie della zona
 - Lezioni individualizzate (4 ore)
 - Visita guidata (6 ore)

Sede svolgimento: Val di Fiemme - Fassa (TN)

Periodo di svolgimento: 24/09/2018 - 30/11/2018

Il costo del corso è di 3000 €

I disoccupati potranno richiedere ed usufruire del contributo erogato dall' Agenzia del Lavoro

