







# PIZZAIOLO - AIUTO CUOCO TRENTO

**TERMINE ISCRIZIONI 14 SETTEMBRE 2018** 

## PER RICEVERE IL CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO RIVOLGERSI AL CENTRO PER L'IMPIEGO DI TRENTO

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 alla cottura.

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

#### **DIVENTA UN ESPERTO PIZZAIOLO O AIUTO CUOCO!**

### CONOSCENZE DEL MESTIERE

- Patto formativo e
   Team building (6 ore)
- Salute e sicurezza sul lavoro e Haccp (12 ore)
- Competenze trasversali (8 ore)
- Diritto del lavoro e orientamento professionale (10 ore)
- Conoscenza e Gestione degli strumenti e delle attrezzature di lavoro(20 ore)
- Approvvigionamenti (20 ore)

## PREPARAZIONE - TIROCINIO

- Conoscenza e Conservazione delle materie prime (24 ore)
- Preparazione, impasto e cottura (30 ore)
- Gestione della cucina e organizzazione del servizio (20 ore)
- Tirocinio formativo retribuito, svolto in ristoranti o pizzerie della zona (150 ore)
- Lezioni individualizzate (4 ore)
- Visita guidata (6 ore)

Sede svolgimento: Trento
Periodo di svolgimento: 26/09/2018 - 14/12/2018
Il costo del corso è di 3000 €
I disoccupati potranno richiedere ed usufruire del
contributo erogato dall' Agenzia del Lavoro