

☎ 0464 424902 - 0461 827664

@ info@dbformazione.it

🌐 www.dbformazione.it



PIZZAIOLO - AIUTO CUOCO TRENTO

TERMINE ISCRIZIONI 19 OTTOBRE 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!

01 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)

02 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: 29/10/2018 - 25/01/2019

Il costo del corso è di 3000 €

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