



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 122 ore, si compone dei seguenti moduli:

M1 La figura professionale (4h)

M2 Pizza: ingredienti e loro impiego (14h)

M3 Elaborazione degli impasti (14h)

M4 Lievitazione e conservazione (14h)

M5 Tecniche di stesura e cottura (14h)

M6 Laboratorio di produzione (30h)

M7 Principi di prassi igienica – Haccp (8h)

M8 Salute e sicurezza sul lavoro (8h)

M9 Ricerca attiva di lavoro (4h)

M10 Comunicazione in gruppo (12h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 3 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo.

Data inizio 11/3/2019 – Data di fine 29/3/2019

Quota di partecipazione. La quota di partecipazione è di 1.500 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**.



Contenuti. **M1** Scenari di riferimento, Competenze e mansionari della figura professionale, Gli sbocchi professionali. **M2** La strumentazione del pizzaiolo, Materie prime in pizzeria: farine, lieviti, acqua e sale, Caratteristiche organolettiche, Prodotti per specifiche esigenze alimentari (focus sulle intolleranza alimentari). **M3** Le tecniche e gli strumenti di impasto, Le diverse tipologie di impasto, Le fasi di manipolazione, Realizzazione di impasti diretti e indiretti. **M4** Il processo di lievitazione, Le fasi della lievitazione, Problematiche nella conservazione dell'impasto, Il controllo del processo di lievitazione e conservazione. **M5** Preparazione e mantenimento della linea, Tecniche di stesura, Farcitura della pizza: ricette tradizionali, Gestione della cottura in base alla tipologia di forno, Pulizia della linea. **M6** Sessioni di training coordinato dal maestro e revisione dei risultati. **M7** Rischi e pericoli alimentari, Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, Conservazione alimenti, Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, Igiene personale. **M8** Organizzazione della prevenzione aziendale, Rischi infortuni, meccanici generali, elettrici, attrezzature,

microclima e illuminazione, Dispositivi di protezione individuale. **M9** Indicazioni sulle caratteristiche del mercato del lavoro attuale, Strumenti per la ricerca di lavoro, La rete per i servizi di selezione e reclutamento europeo. **M10** Comunicazione come relazione, Le dimensioni della comunicazione, La comunicazione interpersonale nel gruppo.

Servizi post formativi. Ai partecipanti sarà garantito un servizio di orientamento post formativo gratuito finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con **concrete opportunità lavorative** sia in contesto provinciale che internazionale. Attraverso la rete Eures Simmetrie è entrata infatti contatto diretto con le camere del lavoro pubblico presenti in Germania ed Irlanda.

Aziende convenzionate per tirocini. Attualmente la richiesta di figure qualificate come aiuto pizzaiolo da inserire in azienda in contesto provinciale permette di prevedere un alto successo occupazionale. A supporto di tale potenzialità Simmetrie ha inoltre già stipulato convenzioni per lo svolgimento di tirocini formativi con più di 60 esercizi presenti sul territorio provinciale.