

## 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)

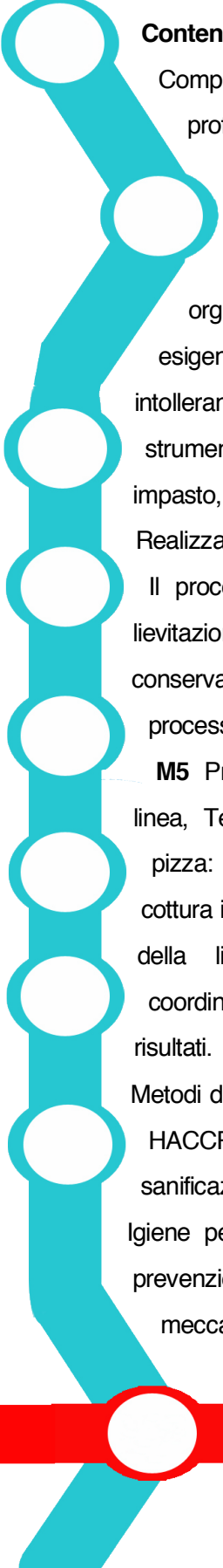
Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 3 settimane. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo.

Data inizio 18/3/2019 – Data di fine 5/4/2019

**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 intolleranze 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 80 esercizi presenti sul territorio provinciale.