



# PIZZAIOLO



## € ■ CORSO RIMBORSABILE TRAMITE CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO

Il percorso, di 130 ore, mira a fornire tutte le competenze di base nel settore della pizzeria e della ristorazione, attraverso una formazione tecnico-pratica. Il corso prevede sia lezioni d'aula che interattive, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti impareranno a conoscere l'utilizzo degli ingredienti per la preparazione della pizza, le tecniche di lievitazione e cottura e le regole base per il funzionamento di una cucina professionale attrezzata. Oltre all'apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (team building, comunicazione efficace, stesura del CV ecc.). La formazione prevede inoltre moduli di sicurezza e HACCP. È previsto un tirocinio facoltativo di due mesi.

I disoccupati potranno usufruire del contributo dell'Agenzia del Lavoro rivolgendosi al proprio centro per l'impiego.

Il costo del corso è di 1500€ pagabili in due rate.

### PROGRAMMA DEL CORSO

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> - Presentazione corso e team building<br>- Orientamento professionale e competenze trasversali  | <b>2</b> - Vegani e intolleranti<br>- Preparazione, impasto e cottura                  |
| <b>3</b> - Scelta, approvvigionamento e conservazione delle materie prime<br>- Conoscenza delle attrezzature di lavoro e gestione della pizzeria | <b>4</b> - Storia della pizza e nuove tendenze<br>- Sicurezza e HACCP<br>- Valutazione |



**Sede del corso:** Trento

**Periodo di svolgimento:** 10/02/21 - 07/04/21

**Durata:** 130 ore teorico/pratiche

**Corso rimborsabile tramite contributo dell'Agenzia del Lavoro**