



PIZZAIOLO

€ **CORSO RIMBORSABILE TRAMITE CONTRIBUTO DELL'AGENZIA DEL LAVORO**

Il corso di 130 ore, mira a fornire tutte le competenze di base nel settore della pizzeria e della ristorazione, attraverso una formazione tecnico-pratica. Sono previste sia lezioni d'aula che interattive, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti impareranno ad utilizzare gli ingredienti per la preparazione della pizza, le tecniche di lievitazione e cottura e le regole base per il funzionamento di una cucina professionale. Oltre all'apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (team building, comunicazione efficace).

La formazione prevede inoltre moduli di sicurezza e HACCP.

È previsto un tirocinio facoltativo di due mesi.

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

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

PROGRAMMA DEL CORSO

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



Periodo di svolgimento: 27/10/21 - 07/12/21

Sede del corso: Trento

Telefono: 0464 424902 - 0461 827664

Mail: info@dbformazione.it