



PIZZAIOLO/A



€ **CORSO A VOUCHER**

3AC.vADL.pf195

Il corso di 320 ore (160 aula/laboratorio + 160 tirocinio), 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 di laboratorio, 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, ecc.). La formazione prevede inoltre moduli di sicurezza e HACCP.

È previsto un tirocinio di 2 mesi retribuito.

Per disoccupati/inoccupati/cassaintegrati. Per l'iscrizione al corso ed il rilascio del voucher, occorre mettersi in contatto con il Centro per l'Impiego di riferimento territoriale e fissare appuntamento.

PROGRAMMA DEL CORSO

- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| 1 | - Presentazione corso e team building
- Orientamento professionale e competenze trasversali | 2 | - Vegani e intolleranti
- Ingredienti e preparazione degli impasti |
| 3 | - Gestione della pizzeria e approvvigionamento
- Condimento, cottura e impiattamento | 4 | - Salute e sicurezza sul luogo di lavoro
- HACCP
- Tirocinio (160h) |



Sede del corso: Trento, via Maccani 50

Periodo di svolgimento: 09/02/2022 - 13/05/2022

Durata: 320 ore procapite