



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.

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).

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 | 4 - Storia della pizza e nuove tendenze
- Sicurezza e HACCP |

Periodo di svolgimento: 24/01/2023 - 17/03/2023 **Sede del corso:** Trento

Telefono: 0464 424902 - 0461 827664

Mail: info@dbformazione.it