

Finanziati nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza. Finanziamento da parte dell'Unione europea e all'iniziativa NEXT Generation EU. Missione 5 "Inclusione e coesione"; Componente 1 "Politiche per il lavoro"; Riforma 1.1 "Politiche attive del lavoro e della formazione.



CORSI PER PIZZAIOLI



PROFESSIONE
PIZZAIOLO

300 h

solo per profilati 3



- Preparazione impasti e farciture **120h**
Accoglienza partecipanti, presentazione delle attività formative e degli spazi laboratoriali
- Pizze e focacce **96h**
Realizzare la preparazione delle pizze e delle focacce dalla cottura alla farcitura
- Problem solving e creatività **42h**
- Tecnologia informatica **30h**
Sviluppare le conoscenze e le abilità necessarie alla ricerca mirata di contenuti digitali utili alla realizzazione delle attività di pizzeria
- Sicurezza rischio basso e HACCP **12h**
- Tirocinio **320h**

Luogo: Rovereto, laboratorio Villa Lagarina

I partecipanti riceveranno un'indennità di formazione pari a **euro 3,5/ora** riconosciuta per le sole ore di aula/laboratorio in presenza secondo i criteri del bando GOL 3. Le iscrizioni si effettueranno presso i **Centri per l'impiego** in base alla profilazione.