

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



## INNOVAZIONE IN PIZZERIA

150 h

solo per profilati 2



- **Aggiornamento in pizzeria 58h**  
Accoglienza partecipanti, presentazione delle attività formative e degli spazi laboratoriali
- **Problem solving e creatività in Pizzeria 16h**  
Trasferire tecniche utili alla gestione dei problemi ed all'individuazione di soluzioni creative nel quadro dell'attività di pizzeria
- **Pizze e focacce di diverse forme 64h**  
Sviluppare le conoscenze e le abilità necessarie alla realizzazione di pizze e focacce di diverse tipologie e forme
- **Sicurezza rischio basso e HACCP 12h**

**Luogo: Trento, via E. Maccani, 50**

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.