

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



## IMPASTI SPECIALI 104 h

solo per profilati 2



- **Pizze e focacce con impasti speciali 80h**  
Accoglienza partecipanti, presentazione delle attività formative e degli spazi laboratoriali
- **Problem solving e creatività in pizzeria 12h**  
Trasferire tecniche utili alla gestione dei problemi ed all'individuazione di soluzioni creative nel quadro dell'attività di pizzeria
- **Sicurezza rischio basso e Haccp 12h**  
Fornire le conoscenze e le abilità necessarie ad operare nel rispetto delle norme igienico sanitarie HACCP e conoscere i pericoli e rischi

**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.