



**PIZZAIOLO**

# CORSO PIZZAIOLO

Le situazioni professionali nella ristorazione possono offrire concreti sbocchi lavorativi, questo settore e quello della pizza in particolare, è uno dei pochi a non aver risentito in modo sensibile della crisi. Il corso nasce per offrire concrete possibilità lavorative a chi vuole specializzarsi in questo settore.

Il corso è destinato a disoccupati e o sospesi con titolo di studio alberghiero che abbiano interesse a frequentare un corso di specializzazione sulle tecniche e l'arte a pizza.

Il corso è suddiviso in:  
1) 160 ore teoriche  
2) 80 ore di tirocinio

## OBIETTIVI DEL CORSO:

- Fornire ai partecipanti competenze e abilità operative per l'esercizio della professione di pizzaiolo.
- Stimolare e avvicinare i giovani alla creatività e all'innovazione in questo settore.
- Lavorare sulle proprie competenze e abilità.

## ARTICOLAZIONE DEL CORSO:

- Presentazione del corso e team building (2 ore)
- Storia della pizza e nuove tendenze (30 ore)
- Ingredienti, impasto e lievitazione (40 ore)
- Cottura e impiattamento (34 ore)
- Vegani e intolleranti (20 ore)
- Sicurezza e primo soccorso (8 ore)
- HACCP (8 ore)
- Diritto del lavoro e orientamento professionale (8 ore)
- Competenze trasversali (8 ore)
- Valutazione (2 ore)
- Tirocinio formativo (80 ore)