



PIZZAIOLO

CORSO PIZZAIOLO

Il settore della ristorazione, in particolare quello della pizza, è uno dei pochi a non aver risentito in modo sensibile della crisi. Il percorso formativo vuole costruire un quadro di competenze esaustivo proprio dell'addetto alla preparazione della pizza, fornendo agli allievi le competenze necessarie. Il corso è destinato a disoccupati e o sospesi che abbiano interesse a frequentare un corso di specializzazione sulle tecniche e l'arte della pizza.

Il corso prevede
214 ore di formazione + tirocinio facoltativo
Il costo del corso è 3000€ con possibilità di
finanziamento voucher Agenzia del Lavoro

OBIETTIVI DEL CORSO:

- Fornire ai partecipanti competenze e abilità operative per l'esercizio della professione di pizzaiolo
- Saper scegliere gli ingredienti più adatti a un certo tipo di preparazione e gestirne la conservazione
- Stimolare e avvicinare i partecipanti alla creatività e all'innovazione in questo settore
- Conoscere e implementare le proprie abilità manuali

ARTICOLAZIONE DEL CORSO:

- Patto formativo (2 ore)
- Team building (8 ore)
- Ingredienti ed impasti (60 ore)
- Farcitura, cottura e impiattamento (60 ore)
- Approvvigionamenti (12 ore)
- Salute e sicurezza sul lavoro (16 ore)
- HACCP (8 ore)
- Diritto del lavoro e orientamento professionale (24 ore)
- Competenze trasversali (24 ore)
- Valutazione (2 ore)
- Tirocinio facoltativo