

CF

CIEFFE

Consulenza e Formazione

PIZZAIOLO Edizione 2



Dove e quando:

Data d'inizio: 25/10/2016

Sede: Trento

Orario: 08:30-15:00*

Durata: 208 ore

Costo:

Quota di partecipazione:

€ 3.000,00 (il costo può essere coperto al 100% con voucher erogato dall'Agenzia del Lavoro)

Cauzione: € 100,00

Contatti e iscrizioni:

mail: info@cieffe.tn.it

tel: 0461.830804

www.cieffe.tn.it

*È compresa una pausa pranzo di mezz'ora.

Frequentando almeno 6 ore al giorno è prevista la fornitura del pasto

Obiettivi:

Fornire ai partecipanti una preparazione completa per intraprendere la professione del pizzaiolo: scelta degli ingredienti, preparazione e stesura dell'impasto, farcitura e cottura della pizza, manutenzione e igiene degli strumenti e degli spazi di lavoro. Vengono inoltre approfonditi i temi delle allergie e intolleranze alimentari e della cucina salutistica.

Contenuti

- ▶ Accoglienza e team building
- ▶ Formazione igienico sanitaria e HACCP
- ▶ Salute e sicurezza sul lavoro
- ▶ Le farine, i diversi tipi di impasto, la lievitazione
- ▶ Gli ingredienti, la preparazione della linea, la farcitura
- ▶ Cottura e impiattamento
- ▶ Allergie, intolleranze alimentari e cucina salutistica
- ▶ Il contesto lavorativo trentino: orientamento al lavoro
- ▶ Competenze trasversali per il lavoro
- ▶ Tirocinio facoltativo

Certificazioni:

- ▶ Attestato di frequenza
- ▶ Attestato sicurezza
- ▶ Attestato HACCP