

# PIZZAIOLO: IMPASTI SPECIALI - TRENTO

**Tipologia costo: Gratuito**

**Proposto da: DB formazione srl**

## Contenuti del corso:

---

### Tipologia di corso:

Industria/artigianato

### Modalità di svolgimento della formazione:

Aula/laboratorio

### Descrizione della modalità di formazione:

Il corso prevede lezioni d'aula frontali e laboratoriali, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti, attraverso le varie tipologie di lezioni, impareranno a conoscere tutti gli ingredienti che vengono utilizzati nella preparazione dei principali impasti.

Oltre all'apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata a Salute e sicurezza sul lavoro e Haccp.

### Certificazione rilasciata:

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

### Sintesi dei contenuti:

Il percorso formativo progettato mira a fornire tutte le competenze di base nei settori della pizzeria attraverso una formazione tecnico-pratica (aula, laboratorio).

---

### Moduli:

#### SUPPORTO

**Ore: 12**

#### FORMAZIONE LAVORATORI

Conoscere i pericoli e rischi connessi alle mansioni di lavoro con livello di rischio basso, connesse principalmente alle attività nell'ambito della pizzeria.

Imparare ad adottare comportamenti consoni a prevenire l'insorgere di situazioni pericolose evitando che tali avvenimenti mettano a rischio la salute di sé e degli altri. Apprendere le regole necessarie al mantenimento dell'ordine e pulizia nel luogo di lavoro

**Ore: 8**

## HACCP

Fornire le conoscenze e le abilità necessarie ad operare nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli standard HACCP nell'ambito delle attività di manipolazione degli alimenti. Il modulo, è realizzato in conformità con la normativa prevista (Regolamento CE 852/2004)

**Ore:** 4

## PROBLEM SOLVING E CREATIVITA' IN PIZZERIA

Trasferire riferimenti operativi e tecniche utili alla gestione dei problemi ed all'individuazione di soluzioni creative nel quadro dell'attività di pizzeria; Accompagnare i partecipanti nell'elaborazione di percorsi di sviluppo e collocazione professionale attraverso attività di accompagnamento ed orientamento

**Ore:** 12

## PIZZE E FOCACCE DI DIVERSE FORME

Sviluppare la capacità di realizzare la preparazione delle pizze e delle focacce per la cottura, effettuando le farciture, la capacità di gestire il processo di cottura, consapevolezza dell'impatto ecologico delle attività e conoscenza delle procedure per il corretto smaltimento dei rifiuti alimentari

**Ore:** 80

### Informazioni:

---

#### Sede del corso:

VIA E. MACCANI, 50 - 38121 - TRENTO (TN) - L'ente è disponibile a realizzare il corso anche in altre sedi, nel caso si raggiunga il numero minimo di partecipanti

#### Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 60
- **Durata in ore:** 104
- **Orario:** 09:00 - 15:00 Gli orari sono indicativi e possono subire variazioni
- **Data inizio:** 29/06/2026
- **Data fine:** 08/07/2026

#### Costi:

Gratuito

#### Requisiti:

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Altri requisiti:** Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti 6.
- **Destinatari:** Disoccupati e sospesi. Necessaria profilazione da parte del Centro per l'Impiego

**Modalità di selezione:**

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 20

**Iscrizione:**

- **Modalità di iscrizione:**

Iscrizione presso il Centro per l'Impiego, previa profilazione

**Responsabile:**

- **Responsabile:** BRUSCHETTI DANIELE
- **Telefono:** 0464/424902
- **Email:** INFO@DBFORMAZIONE.IT

**Vi sono allegati presenti.**

---