INNOVAZIONE IN PIZZERIA 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 pizzaria attraverso una formazione tecnico-pratica (aula, laboratorio).

Moduli:

SUPPORTO

Ore: 18

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

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: 64

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: 16

AGGIORNAMENTO IN PIZZERIA

Accogliere i partecipanti, acquisendo elementi, in termini sia di aspettative che di esperienze pregresse, utili al fine tuning della programmazione didattica ed all’identificazione preliminare di esigenze/opportunità di erogazione di Attività di supporto; Aggiornare e sistematizzare gli apprendimenti pregressi in relazione alle principali tecniche di preparazione di impasti, condimenti e farciture nell’ambito della pizzeria, dedicando un focus specifico a preparazioni per allergici/intolleranti; smaltimento corretto dei rifiuti alimentari.

Ore: 58

Informazioni:

Sede del corso:

Via Maccani, 52 - 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:** 120
- **Durata in ore:** 150
- **Orario:** 09:00 - 15:00 Gli orari sono indicativi e possono subire variazioni
- **Data inizio:** 05/10/2026
- **Data fine:** 23/10/2026

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. Corso riservato ai profilati 2

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.
