



# PIZZAIOLO

€ ■ **CORSO A VOUCHER**

Il corso di 320 ore (160 aula/laboratorio + 160 tirocinio), mira a fornire tutte le competenze di base nel settore della pizzeria e della ristorazione, attraverso una formazione tecnico-pratica. Sono previste sia lezioni d'aula che interattive, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti impareranno a conoscere l'utilizzo degli ingredienti per la preparazione della pizza, le tecniche di lievitazione e cottura e le regole base per il funzionamento di una cucina professionale attrezzata. Oltre all'apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata allo sviluppo delle competenze trasversali (team building, comunicazione efficace, stesura del CV ecc.). La formazione prevede inoltre moduli di sicurezza e HACCP. È previsto un tirocinio di due mesi.

Per l'iscrizione al corso ed il rilascio del voucher, occorre mettersi in contatto con il Centro per l'Impiego del proprio comune di residenza e fissare un colloquio conoscitivo/informativo.

## PROGRAMMA DEL CORSO

- |          |  |          |   |
|----------|--|----------|---|
| <b>1</b> | - Presentazione corso e team building<br>- Orientamento professionale e competenze trasversali | <b>2</b> | - Vegani e intolleranti<br>- Ingredienti e preparazione degli impasti     |
| <b>3</b> | - Gestione della pizzeria e approvvigionamento<br>- Condimento, cottura e impiattamento        | <b>4</b> | - Salute e sicurezza sul luogo di lavoro<br>- HACCP<br>- Tirocinio (160h) |

**Sede del corso:** Trento

**Periodo di svolgimento:** 01/02/22 - 20/03/21

**Durata:** 320 ore procapite