



# SPECIALIZZAZIONE NELL'ARTE DELLA PIZZA



**GARANZIA GIOVANI - PERCORSO A**

2021\_YEIADL.45

La formazione tecnico-pratica di 80 ore, mira a fornire le competenze di base nel settore della pizzeria. Sono previste sia lezioni d'aula che di laboratorio, 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. Il corso si articola nelle seguenti quattro fasi: orientamento specialistico, formazione teorico-pratica, tirocinio extra-curricolare e accompagnamento al lavoro.

Giovani di età compresa tra i 15 anni compiuti e i 29 anni, non occupati, non inseriti in un regolare corso di studi, non inseriti in un corso di formazione, non in tirocinio.

## PROGRAMMA DELLA FORMAZIONE

- 1** - Accoglienza  
- Metodi e strumenti per la ricerca attiva del lavoro
- 2** - Accompagnamento al tirocinio  
- Igiene personale e del luogo di lavoro
- 3** - Preparazione linea  
- Lavorazione degli ingredienti
- 4** - Pizze classiche ed innovative  
- Supporto di gruppo

**Sede corso:** Trento, via Maccani 52

**Periodo di svolgimento:** 12/04/2022 - 30/03/2023

Orientamento - Rovereto, via del Follone 8

**Durata:** 80 ore procapite