

Programma GOL Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori

Corsi gratuiti per disoccupati in quanto finanziati nell'ambito del PNRR

Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche attive del lavoro e formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU

Corso per IL PIZZAIOLO BASE



Obiettivo del corso

Il corso ha l'obiettivo di fornire le competenze di base per la preparazione della pizza, dalla scelta degli ingredienti alla realizzazione e cottura del prodotto finale.

La risorsa formata sarà in grado di:

- conoscere le principali materie prime utilizzate nella preparazione della pizza;
- comprendere le tecniche base di impasto e lievitazione;
- preparare e stendere l'impasto;
- utilizzare strumenti e forno per la cottura;
- realizzare diverse tipologie di pizza.

Il corso sarà tenuto da Raffaele Fabbrocino, imprenditore e istruttore pizzaiolo, presso la Pizzeria Risorgimento di Brescia.



Moduli

- Profilo professionale del pizzaiolo e avvio di una pizzeria
- Materie prime e ingredienti della pizza
- Impasto e lievitazione
- Preparazione e cottura della pizza
- Tipologie di impasto: pizza napoletana e pizza in teglia



Destinatari

Persone prive di impiego residenti in Lombardia



Sbocchi professionali

Pizzerie e tutti i locali in cui si effettua la preparazione di pizze



Quando inizia e quanto dura

Totale: 40 ore - dal 25 maggio
Formazione in laboratorio



Dove e come si svolge

In presenza presso la Pizzeria Risorgimento,
Via Triumplina, 238 - 25136 Brescia



Costo

Il corso è **GRATUITO**



Attestato/Certificazione

Profilo: 18.13 Pizzaiolo - Competenza: Effettuare la preparazione e la lievitazione dell'impasto da pizza. Liv. EQF: 4.

Attestato di competenza ai sensi del decreto legislativo n. 13/2013 e della legge regionale n. 19/07.

PER INFO E ISCRIZIONI

CESVIP Lombardia sede di Brescia
via C. Brozzoni, 9 - 25125 Brescia
Tel. 030.223993 - cesvip.bs@cesvip.lombardia.it