

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



Obiettivo del corso

Il corso ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di realizzare in tutte le sue fasi pizze e focacce, dalla preparazione degli ingredienti e dell'impasto all'impiattamento.

La risorsa formata sarà in grado di:

- definire e scegliere le materie prime e gli ingredienti;
- preparare le varie tipologie di impasto;
- utilizzare strumenti per la preparazione e cottura di pizze e focacce;
- realizzare la preparazione e cottura di pizze e focacce;
- operare nel rispetto delle norme di igiene, HACCP, conservazione degli alimenti.



Moduli

- Materie prime, strumenti e macchinari
- Procedure per la preparazione delle pizze: processo ed elementi base
- Preparazione delle pizze: realizzazione
- L'impasto senza glutine
- Elementi HACCP e alimenti



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: 100 ore - dal 11 marzo
Formazione in laboratorio



Dove e come si svolge

In presenza presso la Pizzeria LieviTiamo, Via Vittorio Emanuele III, 14, 25046 Bornato (BS)



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