

Finanziato dal Programma Regionale Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 – Priorità 1 Occupazione, ESO4.1, Azione a.1: Linee Guida per l'attuazione della Dote Inserimento Lavorativo – DGR N. 6316 del 15.06.2026.

RIPARTI CON DIL
Dote Inserimento Lavorativo

CORSO BASE PIZZAIOLO

OBIETTIVI

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti le competenze teoriche e pratiche fondamentali per svolgere la professione di pizzaiolo. In particolare, mira a:

- Acquisire conoscenze sulle materie prime e sulla loro qualità
- Comprendere le tecniche di impasto e lievitazione
- Sviluppare abilità nella preparazione, stesura e cottura della pizza
- Conoscere le diverse tipologie di impasti (napoletano, teglia, ecc.)
- Apprendere le basi per la gestione di una pizzeria, inclusi aspetti normativi e organizzativi
- Utilizzare correttamente le attrezzature, in particolare il forno
- Garantire standard igienico-sanitari e qualità del prodotto finale

Sbocchi occupazionali:

- Pizzerie
- Tutti i locali in cui si effettua la preparazione di pizze

MODULI

1. Teoria e materie prime
2. Pratica e tecniche di preparazione

DESTINATARI

Persone prive di impiego residenti/domiciliate in Lombardia, che non abbiano attivato o concluso una dote nell'ambito del programma GOL negli ultimi 12 mesi, e non risultino iscritte ad altre politiche attive.

CERTIFICAZIONE/ATTESTATO

Attestato di partecipazione con riconoscimento di abilità e conoscenze ai sensi del decreto legislativo n. 13/2013 e della legge regionale n. 19/07.

40 ore in aula

Gratuito

Avvio: 21/09

***Avvio previo
raggiungimento
del numero
minimo
di iscritti.*

PER INFO E ISCRIZIONI - CESVIP LOMBARDIA BRESCIA

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