

*“Chi continua ad imparare, giorno dopo giorno, resta giovane.
La cosa migliore da fare nella vita è mantenere la propria
mente giovane ed aperta.” Henry Ford*

Corso: ADDETTO QUALIFICATO PIZZAIOLO

Durata: 225 ore di cui 150 ore di formazione in aula/laboratorio e 75 ore di stage

Obiettivo:

Fornire ai partecipanti gli strumenti necessari per diventare ADDETTO QUALIFICATO PIZZAIOLO ed essere in grado di gestire tutte le fasi della lavorazione della pizza: l'impasto, la preparazione delle pallotte, la lievitazione, la manipolazione, il condimento, la cottura, le farciture, di conoscere i vari tipi di forno per le cotture, nonché le principali norme di igiene e quelle per una corretta alimentazione.

Materie/argomenti:

Normativa del diritto sul lavoro
L'attività professionale di addetto qualificato pizzaiolo
Il settore della ristorazione
Preparare la pizza
Gestione delle scorte
Organizzazione del lavoro in pizzeria
Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Sicurezza
Sistema Qualità

75 ORE DI STAGE IN AZIENDA

Sede: Bastia Umbra

METODOLOGIA DIDATTICA: Didattica interattiva, utilizzo laboratori attrezzati

Docenti: Esperti del settore.

Attestazione rilasciata: Attestato di qualifica valida ai sensi della legge 845/78

IL CORSO E' GRATUITO PER COLORO CHE SONO BENEFICIARI DI VOUCHER FORMATIVI