

OBIETTIVO PIZZA



CORSO DI PIZZAIOLO

CHI È:

Il pizzaiolo è la figura professionale che realizza pizze, calzoni e focacce occupandosi anche della preparazione degli ingredienti principali e della scelta delle materie prime

COSA IMPARERAI:

- Conoscere ingredienti e modalità di conservazione dei prodotti
- Conoscere e applicare norme igieniche e di sicurezza alimentare
- Utilizzare macchinari e tecniche di preparazione specifiche

DOVE SI SVOLGE:

- Mestieri Lombardia UO di Varese - Via Novara 66/B, Somma Lombardo (VA)
- Via Mameli – Somma Lombardo (VA)

REQUISITI:

Questo corso è aperto a tutti coloro che vogliono lavorare per forni o pizzerie.

DESTINATARI PARTECIPAZIONE CORSO:

Persone disoccupate dai 16 fino a 65 anni, residenti e/o domiciliate in Lombardia che siano in alternativa: Disoccupati beneficiari di ammortizzatori sociali (NASPI, DisColl) | Percettori di SFL | Disoccupati di lunga durata (> 180 giorni) | Ultra 55enni | Donne | Giovani (under 30) | Iscritti al CMD (L. 68/99).

CERTIFICATO:

Previa frequentazione del 75 % delle ore di lezione attestato di partecipazione.
A seguito di superamento del test conclusivo, attestato regionale di certificazione delle competenze QRSP (Quadro Regionale degli Standard Professionali):

PROFILO: 18.13 Pizzaiolo

COMPETENZA: 1. Effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura
LIV. EQF:4

2. Effettuare la cottura di pizze e focacce LIV. EQF3

Inoltre la partecipazione al corso fornisce l'ATTESTATO HACCP di sicurezza alimentare, obbligatorio per il lavoro nelle cucine.

CALENDARIO:

PARTENZA INDICATIVA: giugno 2024

FREQUENZA: 1 mattino e 2 pomeriggi a settimana

PER INFO CHIAMACI AL 0331251717 (int.1) o 3484261524

O SCRIVI A varese@mestierilombardia.it

www.mestierilombardia.it