

PIZZAIOLO

Codice corso CRS 1359.34 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n 183/DPG009 del 18/09/2019

Settore economico-professionale Servizi turistici

Descrizione del profilo professionale

Il Pizzaiolo si occupa della preparazione di pizze e focacce, dalla realizzazione dell'impasto alla fase di cottura; cura il rifornimento e la conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari necessari, controllandone le caratteristiche e la qualità.

Destinatari e requisiti minimi di accesso

- Assolvimento dell'obbligo formativo
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

È ammesso il riconoscimento di crediti formativi di frequenza.

Durata e articolazione 400 ore di cui 320 ore di formazione d'aula e 80 ore di tirocinio curriculare

Quali competenze si apprendono con il corso

- Organizzare il posto di lavoro
- Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime e semilavorati
- Preparare gli impasti per pizze e focacce
- Stendere l'impasto e condire/farcire pizze e focacce
- Cuocere pizze e focacce

Certificazione rilasciata Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.Lgs. 13/13

Costo € 2.600,00
Sono previsti sconti e rateizzazioni senza costi aggiuntivi.

Termini e modalità di iscrizione Iscrizioni aperte.
Contattaci per avere più informazioni e per iscriverti al corso.