

RESKILLING 3.1

Formazione lunga

in relazione ai fabbisogni del mercato del lavoro (C07)

PIZZAIOLO*

(Nuova proposta progettuale)



200 ore



Presenza e aula virtuale (nel rispetto della DGR 16/2023)



Include la formazione generale sulla sicurezza per lavoratori (D.Lgs 81/08)

OBIETTIVI DEL CORSO

L'obiettivo generale del corso è trasferire ai discenti le seguenti competenze: UdC "Preparazione degli impasti di pizza e focacce", "Preparare e disporre le farciture su pizze e focacce", "Effettuare la cottura delle pizze e focacce" e "Organizzare il luogo e le attrezzature di lavoro" afferenti al profilo professionale "Pizzaiolo" della Regione Lazio – Quadro Nazionale delle Qualificazioni Regionali (QNQR), livello EQF 3.

Obiettivi specifici:

- acquisire conoscenze sul ruolo del pizzaiolo;
- sviluppare competenze tecniche per la lavorazione dell'impasto per pizza, inclusa la cottura e presentazione del prodotto;
- fornire strumenti per la comprensione delle normative di igiene e sicurezza alimentare.

PROGRAMMA

- Introduzione e orientamento al ruolo
- Tecniche di lavorazione dell'impasto
- Preparazione e cottura delle pizze
- Sicurezza, igiene e gestione del lavoro
- 30 ore di Formazione on the job

REQUISITI IN ACCESSO

- Conoscenza della lingua italiana livello A2