

## Pizzaiolo

**Profilo di riferimento.** Il pizzaiolo si occupa di tutte le fasi di lavorazione della pizza: impasto, staglio, lievitazione, stesura, condimento e cottura. Si occupa inoltre della gestione del magazzino e della conservazione delle materia prime e infine della manutenzione delle attrezzature della pizzeria, nel rispetto delle norme relative all'igiene e alla sicurezza alimentare.

**Requisiti destinatari.** Il corso è indicato per le persone senza (o con poca) esperienza nell'ambito della preparazione della pizza, ma desiderose di acquisire le competenze tecniche e operative per svolgere la professione.

**Sede.** Il corso si svolgerà a Trento.

**Programma e durata.** Il percorso formativo, della durata complessiva di 160 ore, si compone dei seguenti moduli:

- M1** La figura professionale (4h)
- M2** Pizza: ingredienti e loro impiego (12h)
- M3** Elaborazione degli impasti (12h)
- M4** Lievitazione e conservazione (12h)
- M5** Tecniche di stesura e cottura (12h)

**M6** Laboratorio di produzione (70h)

**M7** Principi di prassi igienica (8h)

**M8** Salute e sicurezza sul lavoro (8h)

**M9** Ricerca attiva di lavoro (10h)

**M10** Comunicazione in gruppo (12h)

Il corso si svolgerà dal Lunedì al Venerdì e verrà completato in un periodo di 6 settimane circa. Gli orari saranno definiti in fase di avvio del corso. Il corso prevede un tirocinio facoltativo di 160 ore.

**Quota di partecipazione.** La quota di partecipazione è di 2.000 euro (IVA inclusa) e per i partecipanti **Disoccupati, Cassaintegrati e Inoccupati iscritti ai centri per l'impiego** è possibile coprirla interamente tramite specifico contributo dell'Agenzia del Lavoro.

**Docenti.** I docenti del corso sono tutti esperti e provengono da un'esperienza consolidata come titolari, formatori specializzati e consulenti per pizzerie.

**Certificazioni.** Al termine delle attività e previa frequenza del 90% delle ore previste, verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione** che documenterà le competenze acquisite. Ai partecipanti che conseguiranno l'attestato sarà inoltre garantito un servizio di orientamento individuale finalizzato a mettere in contatto l'allievo/a con il mondo produttivo.