

Corso Pizzaiolo

Durata 600 ore - Teoria + Tirocinio

**Qualifica rilasciata: Operatore della produzione
pasti - EQF 3**

01

A chi è rivolto

Maggiore età
Obbligo scolastico assolto
Per cittadini UE: titolo di studio tradotto
Per cittadini EXTRA UE: permesso di soggiorno +
dichiarazione di valore.
Buona conoscenza della lingua italiana (verificata con test)

02

Struttura del percorso

Teoria in aula: 240 ore
Tirocinio pratico: 360 ore in
pizzerie, ristoranti, rosticcerie,
panetterie.

03

Sblocchi lavorativi

Pizzerie, ristoranti, forni e
gastronomie.
Avvio di un'attività in proprio.
Inserimento in aziende della
ristorazione anche fuori regione.

04

Obiettivi del corso

Formare un pizzaiolo in grado di
preparare impasti e farciture, gestire
l'organizzazione del banco lavoro,
cuocere pizze e prodotti da forno,
conservare e stoccare correttamente le
materie prime nel rispetto delle
normative igienico - sanitarie.

