

CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO (GOL) TECNICHE DI PIZZERIA E PRODOTTI DA FORNO



Destinatari: disoccupati e disoccupate con profilazione GOL (esclusa la profilazione 101)* che hanno assolto o sono stati/e prosciolti/e dall'obbligo formativo

Sede di svolgimento: Torino, Via Durandi 13

Costo: Gratuito

Durata del corso: fino a 160 ore

La durata del percorso formativo verrà personalizzata in base alle esigenze formative di candidati e candidate.

Titolo rilasciato: Attestato di validazione delle competenze

Descrizione dell'iter formativo proposto:

Il percorso fornisce agli allievi le competenze tecniche necessarie per lo svolgimento delle mansioni tipiche di un pizzaiolo/panificatore.

L'iter formativo prevede il confezionamento delle preparazioni di panetteria/pizzeria, il monitoraggio della preparazione (lievitazione e cottura degli impasti), l'utilizzo di prodotti e strumenti per la pulizia, l'applicazione dei criteri per stabilire il costo del prodotto finito ed infine la conoscenza delle caratteristiche merceologiche degli alimenti.

Le mansioni del settore pizzeria richiedono la conoscenza della lavorazione degli alimenti, la realizzazione, la presentazione dei prodotti, la conoscenza del settore professionale prescelto, i ruoli, i macchinari e le attrezzature. E' fondamentale conoscere le modalità di pulizia e la sanificazione degli ambienti, dei macchinari e delle attrezzature e le modalità corrette di lavoro in ambienti dedicati alla manipolazione degli alimenti al fine di salvaguardarne la qualità. Verranno insegnate le norme di conservazione dei prodotti, l'igiene nell'ambito della panificazione-pizzeria e le normative igienico-sanitarie da osservare durante la lavorazione.

Obiettivi del corso:

Il pizzaiolo e panificatore potrà essere impiegato per svolgere le mansioni operative tipiche in imprese artigiane di piccola o media dimensione (sia pizzerie, ma anche panetterie) oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative.

Per informazioni ed iscrizioni:

Via Carlo Alberto 18ter/B – Torino - 011/5620017



Numero Verde: 800/985384

performare@immaginazioneelavoro.it - www.immaginazioneelavoro.it

*Tutti i destinatari GOL possono accedere ai percorsi di formazione professionale in esito al servizio di orientamento specialistico e skill gap analysis. La durata della formazione varia a seconda del percorso in cui i destinatari sono inseriti:

- percorso 1 accede a percorsi formativi di massimo 100 ore;
- percorso 2 accede a percorsi formativi di massimo 150 ore + eventuale tirocinio/stage curriculare;
- percorso 3 accede a percorsi formativi di minimo 151 ore e massimo 600 ore + eventuale tirocinio/stage curriculare;
- percorso 4 accede a percorsi formativi di massimo 600 ore + eventuale tirocinio/stage curriculare;

E' stata avviata la raccolta di candidature per il corso: TECNICHE DI PIZZERIA E PRODOTTI DA FORNO. Il corso è rivolto a candidati e candidate maggiorenni di entrambi i sessi (L.903/77; L.125/91). L'attivazione dei corsi è subordinata all'approvazione e al finanziamento da parte degli Enti competenti.

Le adesioni non saranno vincolanti, ma daranno precedenza al momento dell'effettiva apertura delle selezioni. La successiva fase di selezione potrà essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, che verranno comunicate a candidati e candidate. L'intervento contribuisce a comporre l'offerta formativa dell'ente, ma non necessariamente potrà essere attivato. Il titolo ed il numero di ore sono indicativi. Data pubblicazione: 01/07/2025