

PIZZAIOLO

PERCORSO DI AVVICINAMENTO

COD. CORSO: RIS54-17

FIGURA PROFESSIONALE

Il pizzaiolo crea e lavora la pizza assicurando la selezione delle materie prime, la preparazione e la lievitazione dell'impasto, la formatura dei panetti ed il confezionamento del disco o base di pasta lievitata, la guarnizione, la cottura con il forno a legna e la distribuzione della pizza al cliente. Provvede alla pulizia generale personale e dell'ambiente di lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie; organizza il magazzino e la conservazione delle materie prime; utilizza le attrezzature ed i macchinari provvedendo alla loro pulizia e manutenzione. È in grado di accogliere e servire i clienti. Se svolge attività in proprio, gestisce gli aspetti economici, finanziari e contabili della pizzeria, cura i rapporti con i fornitori ed è responsabile dell'applicazione delle normative di sicurezza e della qualità in campo alimentare.

COMPETENZE

- Scegliere le diverse tipologie di materie prime in relazione alla tipologia di prodotto richiesto.
- Sulla base delle comande, scegliere i diversi ingredienti e dosaggi stabilendo i tempi di lievitazione e di cottura.
- Realizzare i prodotti tipici da pizzeria ed il loro servizio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- Collaborare alla gestione di un'attività di pizza da asporto o da tavolo.
- Adottare comportamenti conformi alle norme previste dal TU 81/2008 e successive modifiche in materia di salute e sicurezza generale dei lavoratori.

CONTENUTI

- Tecniche di preparazione, fermentazione, maturazione, lievitazione e cottura degli impasti.
- Utilizzo dei forni e delle attrezzature.
- Tecniche di vendita, servizio al cliente e contabilità.
- Igiene, sicurezza sul lavoro e primo soccorso.

METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternanza di fasi teoriche di presentazione degli argomenti con fasi esercitative guidate. Ciascun partecipante potrà usufruire di cucina e sala bar attrezzate e di postazione di lavoro. I formatori possiedono esperienza specifica del proprio ambito di intervento.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri certificazione di competenza linguistica livello A2 o superiore.	Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/ Imprese). Consultabili nel sito www.enaip.veneto.it alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.	Alla fine del percorso formativo sarà rilasciato un attestato di frequenza con profitto.
ISCRIZIONE		
L'iscrizione potrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it		
PREZZO	DESTINATARI	DURATA
Euro 980,00	Il corso è rivolto a tutti, anche a coloro che non possiedono esperienza specifica nel settore.	Ore 80 di cui: - 40 ore di teoria - 40 ore di laboratorio

FOLLOW US!



#enaipveneto
#gentedienaipveneto
www.enaip.veneto.it