



## TECNICHE DEL LAVORO DI PIZZERIA

### CONTENUTI E OBIETTIVI

Il corso ha la finalità di fornire tecniche per eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione della pizza.

Verranno apprese le tecniche di impasto, lievitazione e farcitura delle diverse tipologie di pizza e dei diversi metodi di cottura.

Particolare attenzione verrà posta anche agli aspetti inerenti l'igiene alimentare e la sicurezza, nonché alla strumentazione e al suo corretto utilizzo.

**DESTINATARI:** Disoccupati maggiorenni

**SCOLARITÀ MINIMA RICHIESTA:** Licenza media

**DURATA:** 150 ore

**TITOLO RILASCIATO:** Attestato di validazione delle competenze

**LUOGO:** Sede di Rivoli (Via Grandi, 5) o di Pianezza (Viale San Pancrazio, 65)

**DATA DI INIZIO:** contattare l'Agenzia Formativa

### Per maggiori informazioni

Agenzia Formativa II.RR. Salotto e Fiorito

Telefono: 011 9580286 – 011 9561715

mail: [info@salfior.it](mailto:info@salfior.it)

Corso gratuito in fase di presentazione finanziato da Programma GOL nell'ambito del PNRR (missione 5, componente 1, riforma 1.1, finanziato da Unione europea – NextGenerationEU)

Il corso è rivolto indistintamente a uomini e donne (L.903/77; L.125/91)

Informazione e pubblicità ai sensi del Reg. UE 2021/241 e Circ. RGS-IGRUE n.21 del 10/10/21 All.1 punto 3.4.1

Per informazioni dettagliate sul Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del PNRR e sulla normativa di riferimento contattare le sedi di svolgimento dei corsi.