

DESTINATARI

persone interessate a lavorare in pizzerie, ristoranti o in pizzerie da asporto

REQUISITI AMMISSIONE

- avere compiuto 18 anni all'iscrizione
- licenza media inferiore
- idoneità fisica all'impiego

ATTESTATO DI COMPETENZA REGIONALE spendibile sul territorio nazionale con

- frequenza minima del 75%
- superamento esame finale composto da 3 prove: scritta, orale ed esercitazione pratica

COSTO DEI CORSI

PIZZAIOLO MODULO BASE 705 euro (rateizzabili)
80 ore - 20 lezioni da 4 ore

Competenza di riferimento dal quadro Regionale degli standard Professionali di Regione Lombardia:

1. Effettuare la preparazione e la lievitazione dell'impasto da pizza Livello EQF: 4

PIZZAIOLO MODULO AVANZATO 1055 euro (rateizzabili)
120 ore - 30 lezioni da 4 ore

Competenze di riferimento dal quadro Regionale degli standard Professionali di Regione Lombardia:

1. Effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura EQF: 4
2. Effettuare la cottura di pizze e focacce Livello EQF: 3

*Il corso parte al raggiungimento del minimo di iscritti



CONTATTI E ISCRIZIONI

**Azienda Speciale
della Provincia di Mantova
Formazione Mantova - For.Ma**

Via Gandolfo, 13 - 46100 Mantova
dal lunedì al venerdì orario 8 - 13
www.formazionemantova.it

Chiara Delfini
0376 432550/37
chiara.delfini@formazionemantova.it

Accreditati presso Regione Lombardia
per servizi alla formazione e al lavoro



CORSI DI FORMAZIONE PER ADULTI

PIZZAIOLO
ED.22/23



CORSO BASE PIZZAIOLO - 80 ORE

MODULO 1 - 12 ore INTRODUZIONE

Ingredienti per panificazione

Criteri di dosaggio degli ingredienti

Criteri di scelta degli ingredienti

Nozioni su allergeni e celiachia

Tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente (allergeni e celiachia)

MODULO 2 - 12 ore HACCP

Modalità di conservazione dei cibi

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Norme di igiene e sicurezza alimentare

Tecniche di conservazione degli alimenti

MODULO 3 - 40 ore IMPASTO E PREPARAZIONE

Processo di impasto prodotti da forno

Tecniche di preparazione degli impasti

Macchinari per impasto prodotti da forno

Tecniche di lievitazione impasti

MODULO 4 - 12 ore CONTROLLO QUALITA'

Modalità di controllo qualità dell'impasto

Modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata

MODULO 5 - IMPRESA - 4 ORE

Identità di imprenditore e identità di pizzaiolo: differenze

Come costruire un menù pizza e calcolare i costi e i prezzi

Come comunicare efficacemente con il cliente

Primi approcci al social marketing

Fare marketing di se stessi

Creare un rapporto collaborativo coi dipendenti per fare squadra



CORSO AVANZATO PIZZAIOLO - 120 ORE

MODULO 1 - 4 ore RIPASSO

Ripasso delle basi dal corso base di pizzaiolo

MODULO 2 - 12 ore HACCP MODULO AVANZATO

Modalità di conservazione dei cibi modulo avanzato

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari modulo avanzato

Norme di igiene e sicurezza alimentare modulo avanzato

Tecniche di conservazione degli alimenti modulo avanzato

MODULO 3 - 40 ore IMPASTO E FARCITURA

Tecniche per spianare la pasta

Strumenti per spianare la pasta

Prodotti per farciture

Tecniche di guarnizione di cibi e bevande

Macchinari porzionatori

MODULO 4 - 30 ore COTTURA

Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno

Cottura dei cibi

Cottura dei prodotti da forno

Manutenzione forni da cucina di vario tipo

Gestione dei forni da cucina di vario tipo

MODULO 5 - 30 ore PULIZIA

Attrezzi per la pulizia dei cibi

Tecniche di pulitura ingredienti alimentari

MODULO 5 - IMPRESA 4 ore

Identità di imprenditore e identità di pizzaiolo: differenze

Come costruire un menù pizza e calcolare i costi e i prezzi

Come comunicare efficacemente con il cliente

Primi approcci al social marketing

Fare marketing di se stessi

Creare un rapporto collaborativo coi dipendenti per fare squadra

DOCUMENTI ISCRIZIONE

- Carta identità
- Codice fiscale
- Permesso di soggiorno(solo se stranieri)

LIVELLO ITALIANO RICHIESTO A2

gli stranieri sosterranno il test di livello A2 di competenza di lingua italiana come richiesto dalla normativa di Regione Lombardia

IL PERCORSO

Il pizzaiolo realizza pizze, calzoni e focacce in pizzerie e ristoranti. Prepara la pasta impastando gli ingredienti; segue e controlla il processo di lievitazione; porziona e spiana la pasta; predispone gli ingredienti per la farcitura; farcisce pizze, calzoni e focacce secondo le indicazioni dei clienti; segue e controlla il processo di cottura; organizza il magazzinaggio e la confezione delle materie prime.