

---

## IDESTINATARI

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](http://www.formazionemantova.it)

Chiara Delfini  
0376 432550/37  
[chiara.delfini@formazionemantova.it](mailto:chiara.delfini@formazionemantova.it)

Accreditati presso Regione Lombardia  
per servizi alla formazione e al lavoro

 @cfpmantova  
@cfpcastiglione

 cfp.forma.mantova  
cfp.forma.castiglione



# CORSI DI FORMAZIONE PER ADULTI

PIZZAIOLO  
ED.23/24

---



## 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 magazzino e la confezione delle materie prime.