



## PIZZAIOLO



**DESTINATARI** - Adulti



**AREA** - Ristorazione



**DURATA** - 80 ore



**CFP** Varese



**COSTO** – 750,00 €



### IL CORSO

L'allievo, al termine del percorso, è in grado di collaborare all'attività di pizzaiolo come dipendente all'interno di pizzerie, ristoranti e pizzerie da asporto.

Professionalmente è in grado di collaborare all'esecuzione della preparazione dell'impasto per la realizzazione di pizze, calzoni e focacce nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza, nonché il riassetto e la pulizia delle attrezzature in dotazione e gli ambienti di lavoro.



### TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso è previsto un esame teorico/pratico per la verifica delle competenze con una Commissione interna. Frequenza minima richiesta all'attività didattica 75%.

- Attestato di Competenze rilasciato dalla Regione Lombardia per “ Pizzaiolo”
- Attestato di Frequenza al corso di Sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/2008 e dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011
- Attestato di Frequenza al corso HACCP ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e della Legge Regionale – Regione Lombardia 33/2009 – art. 126



### **MATERIE TEORICO/PRATICHE**

Le 80 ore di attività teorico/pratiche, sono così suddivise:

- Laboratorio (preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza, predisposizione di pizze e focacce per la cottura, cottura di pizze e focacce, controllo del processo di lievitazione, porzionatura e spianatura della pasta, predisposizione degli ingredienti per la farcitura, farcire pizze e focacce, seguire e controllare il processo di cottura) : 40 ore
- Sicurezza : 8 ore
- Igiene : 12 ore
- Scienze dell'alimentazione: 20 ore



### **RIFERIMENTI E ISCRIZIONI**

Segreteria Adulti di Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a –  
Tel. 0332/810421, e-mail: [segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it](mailto:segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it)