

CORSO PIZZAIOLO



Sono aperte le iscrizioni per il corso di specializzazione per Pizzaiolo!!!! ISCRIVETEVI!!!!!!

L'avvio del corso, vincolato al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni pari a 15, è previsto per il mese di ottobre 2015.

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO:

Il corso è rivolto a n. 16 partecipanti in possesso almeno di uno dei seguenti requisiti: qualifica professionale di 1° e 2° livello e di un'esperienza lavorativa di almeno 4 mesi nel settore in cui si innesta la specializzazione; esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel settore; diploma di scuola media superiore o laurea attinente.

DURATA e MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

il corso ha una durata complessiva di 300 ore di cui 182 ore di laboratorio/aula, 90 ore di stage in azienda, 12 ore di formazione a distanza e 16 ore di esame finale. Le lezioni di aula e laboratorio, teoriche si terranno 2/3 volte la settimana con incon-

tri giornalieri di 4/5 ore. E' obbligatoria la presenza al corso per almeno il 75% delle ore di formazione previste, requisito necessario per sostenere l'esame finale (pertanto sono concesse massimo 75 ore di assenza).

ATTESTATI RILASCIATI:

Agli allievi saranno rilasciati i seguenti attestati:

- ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE "PIZZAIOLO" (codice tabulato delle qualifiche regionali TA1.1.6)
- CERTIFICAZIONE IGIENE DEGLI ALIMENTI E METODOLOGIA HACCP (Libretto Sanitario);
- ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE (Sicurezza) "Formazione generale e specifica (rischio basso) per lavoratori in base all'accordo Stato-Regioni del 21/12/2011"
- CERTIFICAZIONE NGE BASSO RISCHIO DI INCENDIO

MODALITA' DI ISCRIZIONE e DI PAGAMENTO:

Per informazioni sulle modalità di iscrizione e di pagamento si organizzano incontri individuali, su appuntamento, contattando il seguente numero telefonico: **0721/372179 – Lorena Santi o Valentina Rizzuti (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 – 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00)** e-mail: sapori@formaconf.it

CONTENUTI DEL CORSO:

I contenuti che verranno affrontati all'interno del corso sono i seguenti: HACCP ed Igiene degli alimenti; formazione generale e specifica (rischio basso) per lavoratori in base all'Accordo Stato Regioni; prevenzione incendi rischio basso; preparare l'impasto per la pizza; condire la pizza; cuocere la pizza (cottura con il forno elettrico e con il forno a legna); gestire i rapporti interpersonali; gestire le relazioni con i fornitori.

Per informazioni più dettagliate e per le iscrizioni ai corsi si organizzano incontri individuali, su appuntamento, contattando il seguente numero telefonico: **0721/372179 – Lorena Santi (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 – 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00)** – e-mail: sapori@formaconf.it