

Profilo di qualificazione per: *Pizzaiolo (495 ore) – EQF 3*

Requisiti d'accesso:

- residenti/domiciliati in Sardegna
- 18 anni compiuti
- disoccupati con DID (*dichiarazione di immediata disponibilità*)
- Patto di Servizio Personalizzato (PSP) in corso di validità
- Diploma di scuola media

Sede Assemini (CA)- VIA Sulcis 34

Specifiche del Corso

Descrizione del profilo:

Il pizzaiolo si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

Competenze certificate:

ADA 9999797 – Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza
ADA 9999798 – Predisposizione di pizze e focacce per la cottura
ADA 9999800 – Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari
ADA 257570 – Lavorazione e trattamento degli impasti
ADA 257573 – Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
Competenze chiave: Informatica, Imprenditorialità.

Durata: 495 ore totali di cui 345 teorico/pratiche e 150 in WBL (Work Based Learning) da fare in aziende del settore.

Indennità di frequenza: € 2,00 per ora frequentata + rimborso spese viaggio

Modalità d'iscrizione

Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), accedendo all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS. Codice DCT del percorso da indicare: 2023RPQ20280520_007004

Supporto e informazioni

IERFOP via Platone 1/3 - 09134 Cagliari | tel. 070.529981 | ierfop@ierfop.org