

SEDE DELLO SVOLGIMENTO DEI CORSI

● c/o Liceo Statale Classico Scientifico
"Lorenzo Rocci"
via Colle della Felce, 28 e 30/b
- 02032 Passo Corese - Fara in Sabina (RI)

● c/o Istituto Statale di Istruzione Superiore
"E. Mattei"
Via Settevene Palo Nuova, snc 00052 Cerveteri
(RM)

● c/o Istituto Comprensivo "Salvo D'Acquisto"
Via Settevene Palo, 33 00052 Cerveteri (RM)

SEDI OCCASIONALI ACCREDITATE:

● c/o IIS "C. Rosatelli" Viale Fassini, 1 02100
Rieti (RI)

● c/o "Autoscuola 2/G" Via L. Odescalchi, 73 -
00055 Ladispoli (RM)

INNFORM

Innovazione, Formazione &
Ricerca
Per la PMI

Via Degli Archi 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Tel. 0765/62370 Fax. 0765/602965
E-Mail: innform@agroantellini.it
Info@innform.it

www.innform.it



Innovazione Formazione
& Ricerca per la PMI

corso di formazione

Pizzaiolo

300 ore di formazione

di cui 120 ore di stage



Determinazione Regionale
N. BO3712 del 21/06/2012

Il Corso di Qualifica per Pizzaiolo è un percorso formativo che permette di acquisire le competenze fondamentali le competenze fondamentali ed una Qualifica Professionale specialistica per avvicinarsi in modo efficace e preparato alle opportunità di carriera offerte nel mondo della ristorazione.

E' un corso studiato per sviluppare le capacità sviluppare le capacità di base tecniche e teoriche necessarie per iniziare un percorso professionale nell'ambito della Pizzeria.

corso di formazione **Pizzaiolo**

Moduli formativi trattati:

Laboratorio di Pizzeria

Valorizzazione delle risorse personali

Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

Igiene del Lavoro

Merceologia degli alimenti

Laboratorio di ricerca e valorizzazione del gusto

Auto-imprenditorialità

Stage conoscitivo

300 ore
di formazione
di cui
120 ore di stage

Il corso per Pizzaiolo è rivolto a coloro che desiderano trasformare la loro passione in un lavoro, a quanti desiderano riqualificarsi rispetto la propria attuale posizione lavorativa, e a coloro che, anche se già inseriti in ambito ristorazione, necessitano di una Qualifica Professionale coerente con il proprio inquadramento professionale.

Tra i mestiere più richiesti e ricercati nel mercato della ristorazione, sia in Italia che all'estero L' allievo, al termine del percorso, anche grazie allo stage proposto, potrà inserirsi nel processo produttivo di Pizzerie, di Ristoranti-Pizzerie, Pizzeria da asporto, dei Fast Food; potrà inoltre trovare impiego sia presso piccoli laboratori di produzione di pane e altri prodotti da forno (fornai artigianali) sia presso aziende alimentari specializzate.

Il corso ha una durata complessiva di 300 ore di cui 180 si svolgeranno tra aula, laboratori e approfondimenti sui temi assegnati e 120 saranno dedicate allo stage.

Compatibilmente alle esigenze dei corsisti, ed alla frequenza delle lezioni, pomeridiana infrasettimanale e si svolge nella fascia oraria tra le 14.00 e le 19.00 - il sabato possibilità di attività diurna in laboratorio.

La frequenza minima obbligatoria frequenza minima obbligatoria per accedere all'esame finale è del 80% del monte orario.