

# PIZZAIOLO

## *Perché partecipare*

Il corso consente di acquisire le competenze previste per il profilo di PIZZAIOLO che si occupa di produrre pizze e prodotti assimilati o derivati, operando sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti, prepara l'impasto utilizzando il metodo più idoneo (diretto, indiretto, polish) anche in funzione del suo utilizzo (breve o lunga conservazione), esegue la formatura dell'impasto in funzione della forma del prodotto finale, esegue il condimento secondo nel rispetto delle ricette e gestisce la fase finale di cottura in forno. Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla predisposizione della postazione di lavoro fino alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e la conservazione dei semilavorati.

Il percorso formativo si rivolge a cittadini disoccupati o occupati, residenti o domiciliati nei comuni della Regione Friuli Venezia Giulia, di età superiore ai 18 anni.

Per la partecipazione all'operazione NON sono necessari requisiti formali d'ingresso.

## *Chi può partecipare*

Per una proficua partecipazione all'operazione si richiede comunque il possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- conoscenza della lingua italiana di livello A2
- competenze logico-matematiche di base
- motivazione per lavorare nell'ambito dei servizi di ristorazione con riferimento alla pizzeria.

I requisiti saranno verificati dai CPI e dal personale dell'ente attuatore che, a questo scopo, potrà avvalersi di colloqui, test d'ingresso anche svolti in autovalutazione e/o prove pratiche.

## *Che cosa si farà*

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio delle qualificazioni regionali.

Al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- APPRONTARE SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI
- PRODURRE PIZZE E PRODOTTI ASSIMILATI

Contenuti tecnico-professionali:

- La normativa in ambito alimentare (HACCP)
- Il processo di lavoro, le fasi e la cronologia delle operazioni da compiere
- La mereologia e tecnologia alimentare
- Tecniche di produzione dei prodotti di pizzeria
- Produzione di pizze
- Produzione di focacce

Il corso comprende, inoltre, i moduli sulla ricerca attiva del lavoro e sulla sicurezza, generale e specifica.

## Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di iscrizioni richiesto dalla normativa (almeno 12). La durata totale è di **500** ore, di cui **300** di aula e laboratorio e **200** di stage.

## Dove



**CIOFS-FP** FRIULI VENEZIA GIULIA | ETS  
Centro Italiano Opere Femminili Salesiane  
Formazione Professionale

**CIOFS FP FVG ETS**  
**Via dell'Istria 55**  
**34144 Trieste**

## Come partecipare

Le persone **occupate** possono rivolgersi direttamente all'ente organizzatore, presso i recapiti indicati qui sotto.

Le persone **disoccupate** possono accedere ai corsi del programma PIAZZA GOL rivolgendosi al Centro per l'impiego.

## Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato dalla Regione FVG un attestato di qualifica di terzo livello EQF (*European Qualifications Framework*).

Saranno inoltre rilasciati gli attestati di formazione in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro (formazione generale e specifica) e di HACCP.

## Referente del corso

**Lucio Tomasini**  
**040/774269**  
**Lucio.tomasini@ciofs.it**

## Info

Tutte le informazioni sui corsi del programma PIAZZA sono disponibili sul sito:  
<https://formazione.fvg.it/PiazzaGol/public/>