

PROGRAMMA SPECIFICO 40/23 - INTEGRA

PIZZAIOLO

Perché partecipare

Il corso consente di acquisire competenze tecnico-professionali necessarie a poter svolgere le attività previste dal profilo professionale del PIZZAIOLO, unitamente a una serie di competenze trasversali, di cittadinanza attiva, di sicurezza generale e specifica inerente ai luoghi di lavoro, nonché in materia di HACCP.

È prevista un'indennità di frequenza pari a 3,50€/ora.

Chi può partecipare

Per partecipare ai corsi del Catalogo Integra è necessario **essere in carico ai Servizi del territorio della Regione FVG** (Servizi sociali, Servizi di Integrazione Lavorativa, Servizi Sanitari, Collocamento Mirato, UEPE, USSM, Comuni o Prefetture) ed essere maggiorenni (o avere almeno 16 anni, in caso di minori in condizione di svantaggio o disabilità).

Prerequisito: conoscere la lingua italiana almeno ad un livello A1 QCER.

Che cosa si farà

All'interno del percorso verranno affrontati i seguenti contenuti formativi di massima:

- INTRODUZIONE E ACCOMPAGNAMENTO AL CONTESTO TECNICO-PROFESSIONALE
- Ruolo e contesto di riferimento
- Competenze richieste e da sviluppare (QPR)
- Rilevazione dei fabbisogni individuali in ingresso e in itinere.
- Attività di rafforzamento, approfondimento o recupero di competenze.

- APPRONTAMENTO DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE
- Fasi e cronologia delle operazioni di lavoro.
- Linea di lavoro
- Gestione di ordinativi, scorte e organizzazione generale

- MERCEOLOGIA ALIMENTARE
- Ingredienti: Caratteristiche delle materie prime usate in pizzeria.
- Cereali e farine: caratteristiche ed usi
- Impasti: Caratteristiche di lievito, olio, acqua, sale.
- Condimenti: Ingredienti principali per farcitura e condimento.

- TECNOLOGIA ALIMENTARE
- Le principali attrezzature manuali e strumentazioni
- Il funzionamento e gli elementi innovativi
- I forni e la cottura
- Evoluzioni di settore

- PRODUZIONE PRODOTTI DI PIZZERIA
- Preparazione impasti con metodi diretto, lunga lievitazione, poolish.
- Formatura: Tipi di pizza (in teglia, tonda italiana, napoletana).
- Farcitura: Ordine e tecnica di disposizione degli ingredienti.
- Cottura: Processo e tecniche.
- Pizze classiche e pizze speciali, pizza in teglia, in pala o al metro.
- Focacce e assimilati: Caratteristiche e preparazione.

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi richiesto dalla normativa (almeno 6). La durata totale è di **500** ore, comprensive di **200** ore di **stage**.

Dove

Il corso si svolgerà sul territorio regionale presso sedi dei partner delle ATI INTEGRA.

Come partecipare

Le persone possono accedere ai corsi rivolgendosi al Servizio territoriale che le ha in carico.

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di Qualifica dalla Regione FVG e le attestazioni specifiche conseguite per la formazione in materia di sicurezza generale e specifica, igiene ed HACCP.