


LEPIDO ROCCO



LANCENIGO

DURATA	ORARIO	TIPOLOGIA
60 ORE	 SERALE	FORMAZIONE TEORICA E PRATICA



PERCORSO DI AVVICINAMENTO ALLA PIZZERIA

REQUISITI D'ACCESSO

- Compimento del 18° anno di età.

QUANDO

Lunedì Martedì Mercoledì

ORARIO

18.30 > 22.30

PERIODI

1° edizione 08/11

2° edizione 17/01

3° edizione 28/02

4° edizione 03/05

DURATA

Formazione teorica

Pratica

12 ore

48 ore

COMPETENZE ACQUISITE

Al termine del percorso formativo il corsista sarà in grado di:

- Conoscere ed applicare le normative vigenti in ambito igienico-sanitario ed in merito alla sicurezza sul lavoro;
- Conoscere la Merceologia e la Tecnologia specifica;
- Pianificare le sequenze operative, organizzare ed utilizzare prodotti, spazi di lavoro, attrezzature e utensili;
- Realizzare l'impasto, l'apertura nei suoi molteplici aspetti, la farcitura, la cottura;
- Produrre tipi di pizza con farciture richieste
- Conservare le materie prime e i prodotti finiti e curare l'aspetto estetico dei prodotti.

ISCRIZIONE

Entro il 7° giorno antecedente l'inizio del corso. Il corso sarà avviato a condizione che si raggiunga il numero minimo di 8 iscritti.

COSTO

€ 700,00 così ripartiti:

€ 200,00 all'iscrizione, il rimanente entro la prima settimana di corso.

Il pagamento verrà effettuato a mezzo C/C postale o Bonifico bancario.

È a carico del corsista l'acquisto della divisa per le lezioni di laboratorio, ovvero:

- Pantaloni di tela,
- T-shirt
- Calzature bianche antinfortunistiche
- Berretto bianco.

CERTIFICAZIONE

ATTESTATO DI FREQUENZA

Le competenze acquisite permetteranno all'utente l'inserimento lavorativo presso Pizzerie per asporto, taglio o per consumo in loco.

Per maggiori informazioni
si prega di rivolgersi allo

0422 1650230 • 0422 1650203



PROVINCIA
DI TREVISO



ACCREDITAMENTO
REGIONALE N. A0654



UNI EN ISO
9001:2008