

FORMAZIONE PER IL LAVORO

Percorsi di formazione permanente per l'occupabilità e l'adattabilità

Operazione Rif. PA 2021-16430/RER approvata con DGR 1610/2021 del 18/10/2021

LAVORAZIONE PIZZA

Rif. 2021-16430/RER, progetto 34

Descrizione del profilo	Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo di preparazione della pizza 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.
Contenuti del percorso	Il partecipante alla fine del percorso sarà in grado di effettuare la preparazione degli impasti per pizza, seguire le fasi di maturazione e lievitazione dei pani; preparare i condimenti, farciture per la pizza in base alle ricette, , cucinare le pizze utilizzando gli impasti preparati e effettuando le farciture e la cottura sulla base del forno a disposizione- predisporre e curare gli spazi e le attrezzature di lavoro nel rispetto della normativa igienico sanitaria e di sicurezza
Sede di svolgimento	<i>Forma Futuro, Via La spezia, 110 43125-Parma</i>
Durata e periodo di svolgimento	48 ore Marzo/Aprile
Numero partecipanti	6
Attestato rilasciato	Attestato di Frequenza Attestato HACCP
Destinatari e requisiti d'accesso	- persone disabili in cerca di lavoro iscritte al collocamento mirato secondo quanto previsto dalla Legge n. 68/1999; - persone disabili ai sensi della Legge n. 68/1999 occupate nonché persone con disabilità acquisita in costanza di rapporto di lavoro
Data iscrizione	Le iscrizioni sono aperte