AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

Provincia di Bergamo

CORSO DI **PIZZAIOLO**

DESCRIZIONE CORSO

Il pizzaiolo si occupa della realizzazione di pizze, calzoni, focacce e altri prodotti da forno, operando sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare. In particolare, prepara la pasta impastando gli ingredienti, segue e controlla il processo di lievitazione, porziona e spiana la pasta, predispone gli ingredienti per la farcitura, farcisce pizze, calzoni e focacce secondo le indicazioni dei clienti, segue e controlla il processo di cottura, organizza il magazzinaggio e la confezione delle materie prime.

CONTENUTI

- Laboratorio di pizzeria (produzione di pizza tradizionale, pane a base di pasta di pizza, pizza e focacce in teglia.

COMPETENZE IN USCITA (QRSP):

- preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza;
- predisposizione di pizze e focacce per la cottura;
- cottura di pizze e focacce.

CERTIFICAZIONE

Attestato di competenze ai sensi del Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP), previo superamento dell'esame finale.

REQUISITI D'ACCESSO

Aver compiuto 18 anni alla data di inizio del corso;
Buona comprensione della lingua italiana.

NOTE

La partecipazione a titolo gratuito è vincolata alla disponibilità dei fondi e al possesso dei requisiti previsti dai bandi.

DOCENTE: Emanuele Rossi



INIZIO LEZIONI
19 OTTOBRE
2 0 2 0

60 ORE
lunedì e giovedì
17:30 - 21:30

€ 480,00

ATTESTATO DI COMPETENZA

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
Via Caravaggio, 50 - 24047 Treviglio (BG)
Per info e iscrizioni: Tel. 0363 19 25 677 | cfp.treviglio@abf.eu

@cfpTreviglio
www.abf.eu