



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



AGENZIA PER IL LAVORO
Aut. Min. n. 19009 del 23/07/2007
Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali



FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI PIZZAIOLI - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – LEGNAGO (VR) – CODICE OPAL GOL25-2-044/150



9/03/2026 – 30/04/2026



Dalle ore 9.00 alle ore 18.00



Massimo 8 partecipanti

DESTINATARI

Sono destinatari del corso tutti coloro in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)". I partecipanti avranno diritto ad una indennità di frequenza di € 3,5/h se parteciperanno almeno al 70% del corso.

Per informazioni circa le modalità di adesione al Programma GOL clicca qui:
<https://www.cliclavoroveneto.it/es/programma-gol-veneto>

OBIETTIVI

Il Pizzaiolo si occupa della realizzazione di pizze, calzoni e focacce, garantendo la conservazione delle materie prime e dei semilavorati e la pulizia delle attrezzature di cucina. Opera singolarmente o in squadra ed interagisce con il responsabile della pizzeria o del ristorante.

PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

- REALIZZARE L'IMPASTO DI PIZZE E FOCACCE
- PREPARARE E DISPORRE LA FARCITURA SU PIZZE E FOCACCE
- REALIZZARE LA COTTURA DI PIZZE E FOCACCE

AREA DI COMPETENZA: REALIZZARE L'IMPASTO DI PIZZE E FOCACCE

Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti

Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti

Tipologie e meccanismi di funzionamento dei principali macchinari e attrezzature e per la lavorazione dell'impasto

Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali e indicatori di qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti

Dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare

Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro in cucina





Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla preparazione ed alla lievitazione degli impasti

AREA COMPETENZA: PREPARARE E DISPORRE LA FARCITURA SU PIZZE E FOCACCE

Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali degli ingredienti utilizzati per la farcitura

Tecniche di formatura e di disposizione delle farcite su pizze e focacce

Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura

Tipologie di ricette e guarnizioni per farcire pizze e focacce

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla farcitura di prodotti da forno

AREA COMPETENZA: REALIZZARE LA COTTURA DI PIZZE E FOCACCE

Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni (a legna, elettrici) – Tecniche di cottura dei prodotti da forno

Procedure di controllo del processo di cottura per prodotti da forno – Procedure di allestimento, pulizia e manutenzione del forno

Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati

Principali caratteristiche e modalità d'uso degli strumenti per infornare la pizza e focacce

Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP relativi alla cottura dei prodotti da forno

Al termine del percorso verrà rilasciata l'attestazione di messa in trasparenza delle competenze.

MODALITA' DI EROGAZIONE

Il Corso formativo, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, inizia in data **9/03/2026** e termina il **30/04/2026**. Si svolgerà in modalità **mista, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Legnago (VR) – Via Pierdomenico Frattini, 14** per un totale di **92 ore**.

DOCENTI

Il Corso si terrà a cura di docenti con pluriennale esperienza nella materia di insegnamento.

CONTATTI



politicheattive@myjob.pro



049 0963848