

## FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI PIZZAIOLO - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – PADOVA (PD) – CODICE OPAL GOL25-2-044/193



23/03/2026– 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 farciture 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 **23/03/2026** 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 **Via Giovanni Savelli, 24 - 35129 Padova (PD)** per un totale di **88 ore**.

## DOCENTI

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

## CONTATTI



politicheattive@myjob.pro



049 0963848