



CORSO PIZZAIOLO

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

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 il pizzaiolo 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. Alla fine del percorso formativo il corsista ottiene, previo superamento dell'esame finale, la "certificazione di competenze" acquisita ai sensi del Quadro Regionale degli Standard Professionali (QRSP) che ha recepito il Quadro Europeo delle Qualificazioni (EQF).

Tutti i materiali saranno forniti dalla scuola, eccetto l'abbigliamento che è a cura dei partecipanti. Per maggiori informazioni rivolgersi in Segreteria Didattica

AREE/DISCIPLINE

Laboratorio di Pizzeria (produzione di pizza tradizionale, pane a base di pasta di pizza, pizza e focacce in teglia)

COMPETENZE IN USCITA (QRSP):

effettuare la preparazione e la lievitazione dell'impasto da pizza
effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura
effettuare la cottura di pizze e focacce

- Ⓛ Durata: 60 ore
Lunedì, giovedì e venerdì
dalle 18.30 alle 22.30
Eventuali sabati dalle 09.00 alle 13.00
- € Costo: 400,00 €
comprensivo di materiale (camice escluso)
- ☀ Certificazione: Certificato di competenze



**INIZIO LEZIONI:
20 NOVEMBRE 2017**



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2
Tel. 035.3693711 www.abf.eu cfp.bergamo@abf.eu

