



Provincia  
di Bergamo

# CORSO PIZZAIOLO

SEDE CORSO: CFP BERGAMO  
via Monte Gleno, 2 - Bergamo

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



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 magazzino 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).

## AREE/DISCIPLINE

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

### 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

INIZIO LEZIONI  
MARZO

2019



60 ore

serale | 18:30 - 22:30  
da lunedì a venerdì



inizio – Marzo 2019



€ 400,00

comprensivo di materiale (camice escluso)



Certificato di Competenze



per info e iscrizioni

**CFP di Bergamo**

Via Monte Gleno, 2  
Tel. 035 3693711  
cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

www.abf.eu