



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 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).

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



60 ore

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



inizio lezioni 15 marzo 2019



€ 400,00

comprensivo di materiale (camice escluso)



Certificato di Competenze

INIZIO LEZIONI

15

M A R Z O
2 0 1 9



per info e iscrizioni

CFP di Bergamo

Via Monte Gleno, 2
Tel. 035 36 93 711
cfp.bergamo@abf.eu



www.abf.eu