



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

DESCRIZIONE DEL CORSO

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 in base alle 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).

TEMATICHE

- Produzione di pizza tradizionale;
- Pane a base di pasta di pizza;
- Pizza e focacce in teglia;
- Vari tipi di lievitazione.

COMPETENZE IN USCITA (QRSP)

- Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza;
- Predisposizione di pizze e focacce per la cottura;
- Cottura di pizze e focacce.

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

CORSO DI PIZZAIOLO



INIZIO LEZIONI

02 DICEMBRE
2 0 1 9



60 ORE

Tre sere a settimana
18:30 - 22:30



€ 400,00

Comprensivo di materiale
(camice escluso)



ATTESTATO
DI COMPETENZE

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/706 | cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

www.abf.eu