

PIZZAIOLO

CORSO BASE

100 ORE

L'obiettivo è fornire competenze pratiche e teoriche essenziali per l'inserimento lavorativo nel settore della pizzeria.

CONTENUTI

- Ingredienti per panificazione
- Modalità di conservazione dei cibi
- Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
- Processo di impasto prodotti da forno
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Tecniche di cottura

Programma dettagliato



REMEDELLO - BS

La sede del corso e l'organizzazione sono a carico del **CENTRO BONSIGNORI DI REMEDELLO**



REQUISITI

Il corso per pizzaioli è rivolto a **disoccupati** tra i 16 e i 65 anni, ed è finanziato attraverso i **progetti GOL** (Garanzia Occupabilità Lavoro)



CERTIFICAZIONI

Attestato di competenza ai sensi del D.Lgs 13/2013 e della LR n.19/07

030.957690 - PER ISCRIZIONI

bonsignori.afgp.it



Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



Regione Lombardia



Garanzia Occupabilità Lavoratori