

## AIUTO PIZZAIOLO



### A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Giovani maggiori di 18 anni e adulti

**TITOLO DI STUDIO** Licenza media

### QUANDO

**INIZIO CORSO** Giugno 2024

**ORARIO** Fascia oraria da definire

**GRATUITO**

**CERTIFICAZIONE FINALE**  
Validazione delle competenze

**270 ORE**

**STAGE**  
81 ore

### DETTAGLI

Il corso è finalizzato alla certificazione di una parte delle competenze che compongono il profilo professionale del Pizzaiolo n. 56155 del RRPQ della Regione Sardegna. Nello specifico: Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza, n. 9999797/1412; Predisposizione di pizze e focacce per la cottura, n. 9999798/1413; Cottura dei prodotti da forno/di panificazione, n. 257573/427.

L'aiuto pizzaiolo si occupa di supportare il pizzaiolo nell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime

### AREE FORMATIVE

Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza, Predisposizione di pizze e focacce per la cottura, Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari, Lavorazione e trattamento degli impasti, Cottura dei prodotti da forno/di panificazione

### STRUMENTI E RISORSE

Aula didattica - Lab di pizzeria

### E DOPO?

Opera all'interno di pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge individualmente o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno. Opera con contratto di lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato, oppure come autonomo titolare di esercizio commerciale. L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, invece l'avvio di un'attività in proprio che includa anche la somministrazione di alimenti e bevande richiede l'osservanza di normativa specifica nazionale e regionale (Legge 287/91 e successive integrazioni )

**DATA AGGIORNAMENTO**  
Marzo 2024

**STATO ATTIVAZIONE**

**STATO FINANZIAMENTO**

Corsi da presentare nel Catalogo dell'Offerta formativa

**ISCRIZIONI ENTRO**

I termini di iscrizione verranno definiti una volta attivato il catalogo

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

**NUORO** Via Manzoni, 30

 /casadicaritaNuoro  /casadicaritanuoro

 centro.nuoro@casadicarita.org  **800.21.95.10**

**C. MECCANOGRAFICO:** NUCF01000D

**[www.nuoro.casadicarita.org](http://www.nuoro.casadicarita.org)**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito

Intervento realizzato da:

