

TECNICHE BASE DI PIZZERIA

PIÙ **OCCASIONI**

PIÙ **OPPORTUNITÀ**

PIÙ **FORMAZIONE**



SCOPRI LA TUA AGEVOLAZIONE!

GRATUITO*
FINANZIATO AL 100%

€191_{,25}
FINANZIATO AL 70%
previa verifica requisiti

€637_{,50}
VALORE DEL CORSO

AD ALBA

Strada Castelgherlone, 2/A

POSTI DISPONIBILI

massimo 14

DURATA 50h



* Verifica **ISCRIZIONI, CALENDARIO, ORARIO e DETTAGLI** su
aproformazione.it/index.php/fci



PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo sviluppa conoscenze e abilità connesse alla preparazione della pizza da pala, al tegamino, da teglia, con riferimento alla realizzazione degli impasti, alla lievitazione, alle tecniche di dosaggio degli alimenti, cottura e guarnizione/decorazione, alle norme e procedure di igiene e sicurezza alimentare. Il percorso rappresenta il primo segmento di un percorso modulare che potrà consentire, previo superamento dell'esame finale, l'acquisizione della qualifica di "Pizzaiolo". Il percorso si rivolge a personale di primo inserimento nel settore ristorativo o a persone occupate in fase di transizione/ricollocazione verso un nuovo percorso professionale e che hanno individuato nel settore ristorativo una possibilità di impiego. All'interno del corso verranno utilizzate modalità didattiche attive, in prevalenza esercitazioni pratiche in laboratorio. Saranno affrontate/contestualizzate anche le tematiche trasversali relative alle dimensioni della parità di genere e non discriminazione, dello sviluppo sostenibile e della transizione digitale. Verrà prestata attenzione alla dimensione dell'accoglienza, della sicurezza e alla promozione della formazione continua in ottica lifelong learning, fornendo fonti informative e strumenti per l'aggiornamento e l'autoformazione individuale mediante risorse web.

PROVA DI INGRESSO

Colloquio informativo - orientativo - motivazionale. Test di verifica delle competenze professionali, per le persone non in possesso di esperienza professionale nel settore o di frequenza a corsi di formazione coerenti.

CERTIFICAZIONE A FINE CORSO

I partecipanti che avranno frequentato il corso per il numero minimo di ore otterranno un attestato di validazione delle competenze previo superamento della prova di valutazione finale.

PREREQUISITI

Motivazione e interesse in relazione alle finalità e ai contenuti del percorso. Conoscenza generale dei processi, delle caratteristiche dei prodotti e degli ingredienti, acquisita mediante percorsi formativi o esperienza professionale.



SCOPRI IL CATALOGO CORSI FINANZIATI
store.aproformazione.it

COME FUNZIONA LA **FORMAZIONE CONTINUA INDIVIDUALE?**

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La quota del corso dovrà essere versata dopo l'assegnazione del voucher e prima dell'inizio del corso tramite bonifico bancario intestato a: APRO Formazione s.c.a.r.l. Cod. IBAN IT03Y0853022503000000056699, oppure presso l'Ufficio Iscrizioni con bancomat o carta di credito.

CHI PUÒ PARTECIPARE GRATUITAMENTE AI CORSI?

Puoi beneficiare del finanziamento fino al 100% se sei un lavoratore con indicatore ISEE inferiore a 10.000€ oppure se sei una lavoratrice donna e ti iscrivi ad alcuni corsi specifici. È necessario consegnare in segreteria un'attestazione ISEE in corso di validità.

CHI PUÒ OTTENERE IL FINANZIAMENTO DEL 70%?

"Puoi beneficiare del finanziamento e pagare solo il 30% se sei un lavoratore occupato in Regione Piemonte o domiciliato fuori Piemonte, ma occupato presso un datore di lavoro localizzato in Regione Piemonte."

- dipendente o collaboratore di qualsiasi impresa o Pubblica Amministrazione
- titolare o coadiuvante di impresa⁽²⁾ - professionista iscritto al relativo albo

professionale⁽²⁾ - lavoratori autonomi titolari di partita IVA⁽²⁾ - Tirocinanti (solo extracurricolari) - Lavoratori socialmente utili - Dottorandi, specializzandi, titolari di borse di ricerca

Non sono inclusi tra i destinatari delle attività del presente avviso:

- I soci non dipendenti, i consiglieri di società/enti (non contrattualizzati) - I soci non lavoratori (di capitale) di imprese, incluse cooperative

(2)Soltanto per la partecipazione ad attività formative non collegate-direttamente o indirettamente con la propria attività professionale principale, con particolare riferimento a una prospettiva di riconversione professionale

CHI PUÒ PARTECIPARE PAGANDO LA QUOTA INTERA?

Possono partecipare ai corsi pagando la quota intera tutte le persone che non hanno i requisiti per ottenere il voucher di partecipazione ma hanno i prerequisiti didattici.

*Il costo del corso è finanziato dal 70% al 100%, ferme restando le condizioni previste dal Bando FCI. Il corso fa parte del Catalogo FCI ed è rivolto indistintamente a donne e uomini e finanziato dal programma regionale FSE+ 2021-2027 formazione individuale continua e permanente. Avviso 2023-2027 del 19/09/2023. REQUISITI E QUOTE: verifica con il nostro Ufficio Iscrizioni i requisiti soggettivi per partecipare ed ottenere il finanziamento.