




Formazione Upskilling (RRSP)
mirata al profilo di

PIZZAIOLO

 **18 settembre 2024**
Durata: **52 ore**

 **Centro Formazione Esac**
Via Piazzon 40 - Creazzo (VI)

 Per iscriverti:
<https://bit.ly/4cP8AKc>



La **professione del pizzaiolo** rimane una delle più ricercate nell'ambito della ristorazione, sia in Italia che all'estero. Proprio per questo motivo oggi è richiesta una figura particolarmente specializzata ed esperta, in grado di coniugare una **profonda conoscenza delle materie prime** (le diverse tipologie di farine, certo, ma non solo), dei processi di lievitazione (anche con lievito madre) e di cottura. Oltre ovviamente alla capacità di incontrare il gusto del pubblico studiando farciture sempre nuove, sulla spinta di un trend che vede imporsi la "pizza gourmet".

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'**operatore del pizzaiolo**?

Il Pizzaiolo si occupa della realizzazione di **pizze, calzoni e focacce**, garantendo la conservazione delle materie prime e dei semilavorati e la pulizia delle attrezzature di cucina. Opera singolarmente o in squadra ed interagisce con il responsabile della pizzeria o del ristorante.

Per segnalare il proprio interesse
www.esacformazione.it

Destinatari e requisiti d'accesso:

Persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "**Aggiornamento (Upskilling)**" a valere dell'Avviso 6 - DGR 1147/23.

Per coloro che non hanno l'Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.

La frequenza al corso è **finanziata dal Programma GOL**.

È riconosciuta una indennità di partecipazione per le ore in presenza, a fronte di una frequenza minima del 70% del monte ore previsto per la formazione "Upskilling".