Finanziato dall'Unione europea
NextGenerationEU

MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

REGIONE LAZIO

GOL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

A.N.C.E.I.
Formazione e Ricerca



CORSO DI FORMAZIONE

DIVENTA PIZZAIOLO

OBIETTIVO DEL CORSO

Il corso mira a formare una figura professionale in grado di operare in autonomia nel settore della pizzeria. L'allievo acquisirà le competenze tecnico-pratiche necessarie per gestire l'intero ciclo di produzione di pizze e focacce: dalla selezione merceologica delle materie prime alla preparazione degli impasti, dalla gestione della lievitazione e della farcitura fino alla cottura ottimale nei diversi tipi di forno, garantendo il pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie (HACCP) e della sicurezza sul lavoro.

334 ORE
DI FORMAZIONE GRATUITA

ATTESTATO DI QUALIFICA

COMPETENZE PRATICHE E PROFESSIONALI

OPPORTUNITÀ NEL MONDO DEL LAVORO

Dalla farina alle opportunità.

INFO E ISCRIZIONI

Via G. Govone, 2
00159 Roma (RM)

Piazza Dante, 5
03012 Anagni (FR)

06 7025678

corsigol@ancei.org

www.ancei.org

