



SALUZZO  
Via Griselda, 8  
Tel. 0175 248285  
segreteria.saluzzo@cnosfap.net  
www.cnosfap.net -

## GOL/FPL - ELEMENTI DI PIZZERIA

*corso in attesa di approvazione e finanziamento*

### OBIETTIVI, COMPETENZE E ARGOMENTI DEL CORSO

Il corso ha lo scopo di affinare la capacità di realizzare e confezionare prodotti di pizzeria, utilizzando le moderne tecniche di produzione e decorazione. Si imparerà inoltre a modificare le ricette a seconda delle esigenze, in base alle conoscenze merceologiche e chimico-tecnologiche e a controllare le varie fasi della produzione, conservazione e presentazione del prodotto. Le principali attività riguardano: - la gestione delle provviste - la gestione/preparazione degli ingredienti - la preparazione dei più comuni tipi di pizza - la cottura della pizza - la presentazione della pizza - la gestione dell'ambiente di lavoro. Ci saranno inoltre dei cenni sulle normative relative all'igiene personale, dei locali e all'impiego delle attrezzature in modo appropriato in base alle loro caratteristiche e funzioni.

### DESTINATARI

Disoccupati

### PREREQUISITI

Necessità di contattare la sede operativa al numero 0175/248285 o [servizilavoro.saluzzo@cnosfap.net](mailto:servizilavoro.saluzzo@cnosfap.net) per avere tutte le informazioni necessarie.

### DURATA

50

### STAGE

0

### FASCIA ORARIA

19.30/22.30 ( o altre fasce orarie da concordare)

### COSTI

Gratuito

### CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di Validazione delle competenze