

ELEMENTI DI PIZZERIA

Programma GOL

Durata: 200 ore di cui 100 di stage

CIOFS-FP Piemonte ETS

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Via Paolo Sarpi, 123 - Torino

+39 011 61 67 70 - fciofs@ciofs.net

TOCF02100X (codice meccanografico)



ELEMENTI DI PIZZERIA

CFP "Istituto Virginia Agnelli"

Obiettivo

Il percorso si pone l'obiettivo di formare figure professionali con caratteristiche prettamente esecutive in grado di svolgere compiti connessi alle attività di preparazione dei prodotti di pizzeria. L'utilizzo di metodologie, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere le attività relative alla preparazione e realizzazione dei prodotti valorizzando le materie prime.

Contenuti

Sicurezza
Pianificazione del processo di lavoro
Operazioni di trasformazione del prodotto
Informatica e digitale

Destinatari

Disoccupati

Modalità d'accesso

Colloquio motivazionale e di orientamento

Certificazione finale

Validazione delle competenze