

PROGRAMMA DIDATTICO

Moduli	Titolo del modulo/segmento/Unità di Risultato di Apprendimento	Durata
1	Modulo di accoglienza	4
2	Gestione di impresa: Inquadramento della professione e del settore professionale	10
3	Prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro	20
4	Sicurezza alimentare e HACCP	20
5	Organizzazione del posto di lavoro	16
6	Principi di alimentazione	15
7	Merceologia – monitoraggio e approvvigionamento scorte	15
8	Preparazione impasti per pizze e focacce	30
9	Preparazione e disposizione farciture	30
10	Cottura di pizze e focacce	20
11	Preparazione di antipasti da pizzeria	30
12	Stage	60
13	Gestione di impresa: esercitare la professione di pizzaiolo	20
14	Gestione di impresa: valutare della qualità del servizio offerto	10
Durata totale		300



Per maggiori informazioni,
contattare i numeri
06 57287474 / 06 5783433
dal LUNEDÌ al VENERDÌ
dalle ore 9.00 alle ore 14.00
e il MERCOLEDÌ POMERIGGIO
dalle ore 15.00 alle ore 18.00
oppure scrivere a
orientamento@ciofslazio.it



Qualifica Professionale “PIZZAIOLO”

**ATTESTATO DI QUALIFICA
RICONOSCIUTO**

**Sono aperte le
iscrizioni!!!**



Corso privato non finanziato ai sensi della
L.R. 23/92 e DGR 452/12 – Rif. Z1.6
del Repertorio regionale delle competenze
e dei profili formativi



ciofs fp lazio

PERCORSO

1. REQUISITI DI ACCESSO E SCADENZA ISCRIZIONI

Il corso è rivolto a **persone che abbiano assolto il diritto-dovere di istruzione e formazione**. Ai partecipanti non madrelingua è richiesta la **conoscenza della lingua italiana** al livello B1 del Quadro Europeo delle Lingue (QCER).

2. RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI DI FREQUENZA

L'Ente CIOFS FP LAZIO è autorizzato dalla Regione Lazio al riconoscimento dei crediti formativi per questo specifico percorso. Il percorso formativo di Qualifica Professionale per PIZZAIOLO, nell'ambito del Progetto pilota "Formazione Valore Apprendimento" promosso dalla Regione Lazio, prevede per la prima volta, a titolo sperimentale, il riconoscimento di crediti formativi. Se hai maturato esperienze dimostrabili nel campo della RISTORAZIONE e/o hai seguito altre attività formative coerenti per PIZZAIOLO/OPERATORE DI PANIFICIO E PASTIFICIO, puoi richiedere la valutazione preventiva dei tuoi

apprendimenti e, ove possibile, avere accreditate subito una o più unità didattiche del corso, nel limite massimo del 30%, vale a dire **massimo 90 ore sulle 300 ore di aula/laboratorio/stage**.

Il processo di riconoscimento dei crediti formativi sarà avviato **esclusivamente per gli interessati che ne avanzino specifica richiesta** al Ciofs fp Lazio e sarà curato dagli operatori Alessandra Parisi e Sonia Gentile, abilitati temporaneamente all'esercizio del processo di riconoscimento dei crediti formativi nell'ambito del progetto pilota "Formazione, Valore, Apprendimento" della Regione Lazio.

Il procedimento sarà svolto a titolo **gratuito**. I colloqui per il riconoscimento dei crediti formativi di frequenza si svolgeranno tra il **16 ottobre e il 3 novembre 2017**.

3. ARTICOLAZIONE DELLA DIDATTICA E FREQUENZA

Il corso avrà inizio il **27/11/2017**.

Frequenza	16 ore settimanali
Giorni	Lun.Mar.Gio.Ven.
Orario	dalle 15.00 alle 19.00
Dove	Ciofs FP Lazio Via Ginori, 10 (Testaccio) Roma

PROFILO PROFESSIONALE

Il pizzaiolo si occupa delle diverse fasi di produzione di pizze e focacce: preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, confezionamento del disco di pasta lievitata e sua guarnizione, cottura e distribuzione al cliente, curando il mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia dell'area in cui lavora, la conservazione degli alimenti e -su richiesta- l'approvvigionamento delle materie prime.

(Livello qualifica europea cod.EQF 3)



COSTI

Il corso ha un costo totale di **€950,00**. La quota comprende anche i materiali didattici e la divisa professionale

L'eventuale selezione sarà basata sulla data di presentazione della domanda, oltre alla prova di Italiano per gli stranieri.