



ciofs fp lazio ets



Corso di PIZZAIOLO Edizione B **150 ore di formazione tecnico pratica** conforme agli standard del repertorio delle competenze e dei profili della Regione Lazio

Al termine del corso verrà rilasciato un
**Attestato di frequenza con acquisizione di
competenze**

Destinatari: 5 giovani dai 17 ai 21 anni,
attualmente sottoposti o che sono usciti da
procedimenti penali o amministrativi

Moduli percorso:

- Inquadramento della professione
- Allestire il posto di lavoro
- Garantire l'igiene
- Applicare procedure e tecniche per:
l'amalgama e l'impasto degli ingredienti
utilizzare gli strumenti per la preparazione e la farcitura delle pizze
la cottura di pizze e focacce
- Sicurezza sul luogo di lavoro

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONE
percorsiunderconstruction@kairoscoopsociale.it

06.57.28.74.74 www.ciofslazio.it

CORSO GRATUITO

Inizio Corso
20 novembre 2023

Fine Corso
11 marzo 2024

il lunedì, martedì e giovedì
dalle ore 14:30 alle 18:30
(4 ore al giorno)

Sede del corso:
CIOFS FP Lazio ETS
Via Ginori 10
Ingresso da Via Nicola
Zabaglia 17
Roma (Testaccio)

Accesso al laboratorio di cucina e al
forno con divisa e scarpe da lavoro,
fornite dal progetto

Formatori esperti del settore
della ristorazione, coordinatore del
corso e tutor vi accoglieranno e
affiancheranno

#UNDERCONSTRUCTION

Un progetto finanziato da Con i Bambini
nell'ambito del Fondo per il contrasto
della povertà educativa minorile.

N. progetto 2019-DER-01247 Azione 5 -
Formazione 28634