



CIAC

# ELEMENTI DI PANIFICAZIONE E PRODUZIONE PIZZA AL TAGLIO

## Descrizione e prospettive occupazionali

Il corso di formazione in **Elementi di panificazione e produzione pizza al taglio** è rivolto a coloro che intendono acquisire le competenze di base per operare nel settore.

I partecipanti impareranno a seguire le istruzioni per pianificare le attività e i cicli di lavoro, riconoscendo i prodotti, i materiali, gli strumenti e le attrezzature adatti alle diverse fasi di lavorazione, gli allievi svilupperanno abilità pratiche nelle tecniche di impasto, lievitazione, formatura e cottura.

Verranno affrontate, inoltre, le normative di salute e sicurezza sul lavoro, con particolare attenzione alla prevenzione dei rischi.

Il corso è soggetto ad approvazione e finanziamento della Regione Piemonte.

In linea con il principio di Pari Opportunità sancito dalla Legge 125/91 art. 4, si garantisce una partecipazione paritaria tra i generi.

## A chi è rivolto

Il corso è destinato a persone disoccupate iscritte al programma GOL in possesso di licenza media

## IL CORSO

 Ore totali : 100 ore

 Validazione delle competenze

## SEDI DI SVOLGIMENTO

**CIAC " F. PRAT " - IVREA**

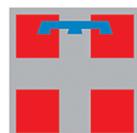
Via Varmondo Arborio, 5

**Per informazioni e iscrizioni contattare:**

0125 1865420  
sede.ivreaprat@ciacformazione.it



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PIEMONTE

