

## SCHEMA CORSO

# TECNICHE DI PIZZERIA



**destinatari**  
giovani e  
adulti  
disoccupati



**durata**  
50 ore



**costo**  
gratuito



**certificazione finale**  
attestato di validazione  
delle competenze

## DESCRIZIONE

L'obiettivo del percorso è quello di fornire conoscenze e abilità di base sulle principali tecniche di impasto, lievitazione e cottura per la preparazione di pizze e focacce, utilizzando in modo corretto strumenti e attrezzature nelle diverse fasi di lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

## DESTINATARI

- GIOVANI E ADULTI DISOCCUPATI
- PERCETTORI di AMMORTIZZATORI SOCIALI (NASPI e DIS-COLL)
- PERCETTORI di REDDITO di CITTADINANZA

Gli/le interessati/e devono preventivamente aver ricevuto il servizio di ASSESSMENT (profilazione) presso il Centro per l'Impiego (CPI) di riferimento e devono essere assegnati/e del valore di profilazione corrispondente.

## DURATA

50 ore.

## COSTO

Corso gratuito.

## CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di validazione delle competenze.

Corso rivolto a soggetti di entrambi i sessi (L.N.903/77; L.N. 125/91) e che abbiano terminato il primo ciclo di istruzione.



**FORMONT**  
PER IL TUO FUTURO PUNTA IN ALTO

@formont\_villadossola



**FORMONT s.c.a r.l.**

Centro Operativo Valli dell'Ossola  
Via Boldrini, 38  
28844 Villadossola (VB)

**032454056**

**cfp-villadossola@formont.it**  
**www.formont.it**

**ISCRIVITI QUI**

