

PIZZAIOLO

DESCRIZIONE	Il pizzaiolo opera nel settore della ristorazione, occupandosi dell'intero processo 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, ponendo particolare attenzione alla valorizzazione del made in Italy.
DURATA	500 ore.
CERTIFICAZIONE PREVISTA IN USCITA	QUALIFICA PROFESSIONALE.
PROVA D'INGRESSO	Colloquio motivazionale.
PREREQUISITI IN INGRESSO	Profilazione presso Centro per l'impiego di competenza.
DESTINATARI	Disoccupati, con priorità verso i percettori di ammortizzatori sociali (NASPI e DIS-COLL) e persone in condizione di fragilità e svantaggio.
COSTO	CORSO GRATUITO - in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 " Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU
DOCUMENTI NECESSARI	Al momento dell'iscrizione dovranno essere esibiti i seguenti documenti: <ol style="list-style-type: none">1. Documento d'identità (in corso di validità);2. Codice fiscale;3. Permesso di soggiorno (in corso di validità);4. Documento di profilazione dal Centro per l'Impiego di competenza;

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTARE:

Formont La Mandria

Viale Carlo Emanuele II, 256 - 10078 Venaria Reale (TO) | cfp-lamandria@formont.it | tel. 011 4598046