

# Promiform

Ente di formazione professionale

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE

## PIZZAIOLO

### REQUISITI DEI DESTINATARI:

- essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;
- Avere 18 anni
- Essere disoccupati in possesso della dichiarazione di immediata disponibilità (DID)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)

**DURATA CORSI:** 495 ore, di cui il 30% in azienda (WBL)

**POSTI DISPONIBILI:** minimo 12- massimo 15

**TITOLO DI STUDIO IN ENTRATA:** EQF 2- ASSOLVIMENTO OBBLIGO DI ISTRUZIONE

SEDE	INDIRIZZO	CODICE PERCORSO
SENORBI	S03346 – VIA ARNO 7	2023SPQ20280253_006083
ORISTANO	S03348 - Via Francesco D'Assisi n.16/C	2023SPQ20279823_003576
SANLURI	S03406 - Via Carlo Felice 321/A	2023SPQ20275073_003263
ARZACHENA	S01458 - V.lePaolo Dettori, 90	2023SPQ20279851_005520
SASSARI	S03056 - Zona Industriale Predda Niedda strada 29	2023SPQ20280275_006392
TORTOLI	S03084 - Zona Industriale Loc. Baccasara SNC	2023SPQ20280254_006145
MACOMER	S03376 - Via Emilio Lussu 3	2023SPQ20275103_003322
CARBONIA	S03101 - Via Umbria, 20	2023SPQ20275105_003398

Il percorso formativo di "Pizzaiolo" mira all'acquisizione di 5 competenze tecnico-professionali del Profilo: Pizzaiolo. La figura professionale si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

### ADA/UC:

- ADA/UC: 257573/427- Cottura dei prodotti da forno/di panificazione
- ADA/UC: 9999797/1412 - Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza
- ADA/UC: 9999798/1413 - Predisposizione di pizze e focacce per la cottura
- ADA/UC: 9999800/1415 - Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti
- ADA/UC: 257570/424 - Lavorazione e trattamento degli impasti

**Profilo di qualificazione (RRPQ):** 286 - Pizzaiolo

### INDENNITÀ

- **DI FREQUENZA:** €2/ora
- **DI VIAGGIO E TRASPORTO** per i residenti o domiciliati fuori dalla sede corsuale

### ATTESTAZIONE FINALE

Certificazione delle competenze previa frequenza dell'80% del monte ore totali e superamento dell'esame finale con la commissione regionale

# Promoform

Ente di formazione professionale

## Contenuti percorso

MODULO	CONTENUTI	DURATA
<b>TEORIA E PRATICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elementi di scienze dell'alimentazione</li><li>• Tecniche di preparazione degli impasti</li><li>• Tecniche di lavorazione degli impasti</li><li>• Tecniche di cottura e gestione del forno</li><li>• Tecniche di condimento e farcitura</li><li>• Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari</li><li>• Igiene e HACCP</li><li>• Sicurezza sul lavoro generale e specifica (rischio basso)</li><li>• Imprenditorialità e autoimpiego</li></ul>	<b>315</b>
<b>WBL (Work Based Learning)</b>	Applicazione in un reale contesto lavorativo delle abilità e conoscenze apprese nei moduli teorico-pratici	<b>180</b>
<b>TOTALE</b>		<b>495</b>