

IL CNIPA PUGLIA, Organismo di Formazione Professionale accreditato dalla Regione Puglia
Organizza il Corso di Formazione Professionale per :

OPERATORE/OPERATRICE DELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DELLA PIZZA (PIZZAIOLO)

Approvato con D. D. n. 638 del 06/06/2019 - Avviso 5/FSE/2018 - BURP n. 65 del 13/06/2019



DESTINATARI PREVISTI

I destinatari del presente avviso sono 18 Donne e Uomini:

- che abbiano assolto al Diritto - Dovere alla Istruzione e Formazione o ne siano prosciolti, fino ai 35 anni di età, disoccupati o inattivi, residenti o domiciliati in un Comune della Regione Puglia;

- militari congedati (misura riservata non inferiore al 15% dei posti disponibili), come previsto nella CONVENZIONE OPERATIVA tra la Regione Puglia e Comando Militare Esercito PUGLIA in materia di formazione professionale e di collocamento sul mercato del lavoro dei militari volontari congedandi e congedati" del 02 luglio 2014.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO E CERTIFICAZIONI

Il corso avrà la durata complessiva di n. 900 ore comprensive di n. 300 ore di stage di cui n. 24 ore all'Estero (SPAGNA) e n. 24 ore fuori Regione (ISCHIA).

La frequenza del corso è obbligatoria, a fine del percorso formativo verrà rilasciato un **Attestato di Qualifica**, riconosciuto dalla Regione Puglia, Assessorato alla Formazione Professionale ai sensi della L.R. 845/78.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO

I corsisti fuori sede avranno diritto al **rimborso delle spese viaggio** sostenute con mezzo pubblico, se documentate.

Tutte le spese per il materiale didattico saranno a carico del CNIPA PUGLIA.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE

Il **PIZZAIOLO** è il professionista specializzato nella preparazione della pizza, dalla scelta degli ingredienti fino alla farcitura ed alla cottura in forno. La lavorazione della pasta della pizza costituisce il momento più delicato della lavorazione in quanto determina la qualità e la digeribilità della pietanza. Per questo motivo il pizzaiolo deve saper scegliere il tipo di farina adeguato, gestire il dosaggio degli ingredienti, saper manipolare e gestire tempi di lievitazione, cottura della pizza in forno (forno a legna, come vuole la tradizione, oppure forno elettrico o a gas), curandone tempi e temperatura. L'arte di fare la **PIZZA** presuppone quindi grande abilità e tecnica per creare l'impasto, stendere, condire e cuocere un prodotto che, anche esteticamente, deve suscitare il desiderio e l'ammirazione del cliente/consumatore.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Le iscrizioni, redatte su apposito modulo, dovranno essere recapitate presso l'Organismo Formativo CNIPA PUGLIA di Lecce, via Delle anime, 10/a **ENTRO le ore 12.00 del 21 OTTOBRE 2019**, unitamente alla documentazione richiesta nel modulo di iscrizione (fa fede la data di arrivo). Non saranno accettate e considerate valide ai fini dell'iscrizione, le domande non complete di TUTTA la documentazione richiesta. La Segreteria dell'Ente riceve dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti:
Tel 0832/332393 - mail: cnipalecce@libero.it
sito: www.cnipapuglia.it FB [cnipapuglialecce](https://www.facebook.com/cnipapuglialecce)

La sede ove si effettuerà l'attività corsuale è il Centro Di Formazione Accreditato del C.N.I.P.A. PUGLIA di Lecce-Via delle Anime, 10/a.

PARTENARIATO DI PROGETTO