



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"

## CATALOGO LINEA DI INTERVENTO A

Decreto del Dirigente n. 1756 del 24/10/2019 e Decreto del Dirigente di Alfa n.765 del 21 maggio 2020



**L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

INDICARE LA SEZIONE DEL CATALOGO: B1 -

### Titolo Corso: Pizzaiolo

Il corso si rivolge a GIOVANI UNDER 25, DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE

#### INFORMAZIONI GENERALI

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	Attestato di frequenza
<b>DESTINATARI</b>	<p>Numero 12 allievi residenti e/o domiciliati in Liguria.</p> <p>Indicare la tipologia di destinatari GIOVANI UNDER 25, DISOCCUPATI, PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE:</p> <p>- Vengono considerati <b>"non occupati"</b> coloro che non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavino un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione; tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</p> <p><b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Il ritiro della domanda di iscrizione potrà avvenire <u>in due modi</u>:</p> <p><b>1)</b> Potrà essere richiesta via mail scrivendo all'indirizzo: <a href="mailto:segreteria@focusonline.it">segreteria@focusonline.it</a> Sarà necessario indicare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: <b>Corso a catalogo B1-Pizzaiolo – domanda di iscrizione</b></p>

	<p>2) Potrà essere ritirata presso la sede dell'Ente Fo.C.U.S. in Via Cantore 16-18 RR nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00</p> <p>Per le informazioni sul corso si potrà contattare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il numero 0107965817 nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00,</li> <li>• Il numero di cellulare 3311747620</li> <li>• Inviare una mail all'indirizzo <a href="mailto:segreteria@focusonline.it">segreteria@focusonline.it</a></li> <li>• Consultare il sito <a href="http://www.focusonline.it">www.focusonline.it</a> .</li> </ul> <p>La domanda di iscrizione, deve essere in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00) e debitamente compilata.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La consegna della domanda di iscrizione, che dovrà essere debitamente compilata, sottoscritta e completa di marca da bollo da € 16,00 - che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa - e corredata da un documento di identità, potrà avvenire <u>in due modi</u>:</li> <li>2) Potrà essere inviata via mail all'indirizzo: <a href="mailto:segreteria@focusonline.it">segreteria@focusonline.it</a> inviando la scansione o la fotografia della domanda. <b>Sarà necessario indicare nell'oggetto della mail la seguente dicitura: Corso a catalogo B1- Pizzaiolo – consegna iscrizione</b></li> <li>3) Potrà essere consegnata presso la sede dell'Ente Fo.C.U.S. in Via Cantore 16-18 RR nelle giornate di martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00</li> </ol> <p>Le iscrizioni saranno aperte a partire dal .....</p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p><u>Durata del corso</u>: 200 ore</p> <p><u>Argomenti del corso</u>:</p> <p><b>TEORIA/PRATICA</b></p> <p>Per ciascuno dei moduli seguenti ci sarà prima una parte di spiegazione teorica in aula e contestualmente si andrà a affrontare gli stessi argomenti con la pratica in laboratorio</p> <p>Materie prime in pizzeria: farine, lieviti, acqua e sale <b>16 ore</b></p> <p>L'impasto classico per pizza: fermentazione e lievitazione, maturazione <b>16 ore</b></p> <p>Le palline per la pizza: preparazione, conservazione, rigenerazione <b>20 ore</b></p> <p>Preparazione della pizza: stenditura, grammature delle forature, sequenza e metodo, le farciture <b>20 ore</b></p> <p>Cottura: combustibili, attrezzature per i forni, aspetti e fenomeni della cottura <b>20 ore</b></p> <p>Impasti diretti e indiretti anche con sfarinati diversi (farro, crusca, soia, kamut) <b>20 ore</b></p> <p>Difetti e problematiche degli impasti <b>4 ore</b></p> <p>La lievitazione e l'utilizzo del lievito naturale <b>20 ore</b></p> <p>Le tecnologie di impasto (biga, poolish, autolisi) <b>20 ore</b></p> <p>Produzione di pizza in teglia <b>20 ore</b></p> <p>L'organizzazione e la gestione di una pizzeria: spazi, macchinari e attrezzature <b>20 ore</b></p> <p>Haccp <b>4 ore</b></p> <p><u>Modalità di svolgimento del corso</u>:</p> <p>Il corso verrà svolto in presenza in aula e in laboratorio e a seconda delle richieste potrà essere svolto nelle sedi di Genova e Savona</p>

<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Articolazione dell'orario del corso: il corso sarà organizzato con due lezioni da 5 ore a settimana per un totale di 40 lezioni</p> <p>il numero massimo di ore di assenza in base alla normativa di riferimento è di 30 ore (15% del totale delle ore del corso)</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>La selezione delle domande avverrà attraverso procedura a sportello (in base all'ordine cronologico di presentazione della domanda.)</p>
<b>COMPETENZE IN INGRESSO</b>	<p>Persone con attitudine alla professione di pizzaiolo.</p>
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" e ASSE 3 "Istruzione e formazione"</b>  <b>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</b></p>	