



Regione Puglia



Provincia di Taranto

CORSO BASE GRATUITO di **PIZZERIA**

Avviso TA/08/2011 - Asse II – Occupabilità Azione: 7 B.15

DESTINATARI

18 donne disoccupate/inoccupate in possesso di basso titolo di studio che vivono contesti sociali disagiati nella Provincia di Taranto.

PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso formativo intende promuovere le conoscenze indispensabili per capire e avvicinarsi correttamente all'arte della pizza attraverso lo studio dettagliato delle regole base della panificazione. Viene approfondita la conoscenza delle farine per pizza, la tecnologia che le regola, gli ingredienti costituenti l'impasto tradizionale e le attrezzature necessarie ad ottenerlo.

Le lezioni saranno condotte da esperti cuochi e pizzaioli, unendo gli insegnamenti teorici alle esperienze pratiche di laboratorio.

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso avrà una durata di **250 ore**, il tirocinio formativo di 350 sarà da finanziare con successivo procedimento provinciale.

CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di qualifica **CUOCO PIZZAIOLO**

MODALITA' DI ACCESSO

La domanda di iscrizione dovrà essere consegnata presso il Centro di formazione professionale **C.I.F.I.R. Sacro Costato, Via Anfiteatro n.5 Taranto**, entro il **31 MARZO 2012** ore 12:00 utilizzando il modulo disponibile presso la segreteria.



**AI PARTECIPANTI SARA' RICONOSCIUTO
IL RIMBORSO DELLE SPESE DI VIAGGIO**



Direttore del Centro
Suor Anna Maria TUZIO



Presidente Regionale C.I.F.I.R.
Padre Vincenzo MERO