

## Descrizione dei Corsi professionali promossi dal Comune

<p>Corso per <b>Pizzaiolo</b></p>	<p>Durata in ore 60 Num. Utenti fino a 12/15 Attestato frequenza</p> <p>L'importo finanziato dal Comune comprende docenza, messa a disposizione attrezzature, materie prime, coordinamento e gestione attività.</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• orientamento al settore</li><li>• sviluppare la cultura della sicurezza e normativa HACCP, le norme igienico-sanitarie per la conservazione e manipolazione dei cibi;</li><li>• Il D. Lgs.81/08; disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative;</li><li>• Materie prime alimentari di base per pizza, farine, lieviti, acqua, oli e sale.</li><li>• Tipologie di impasti per pizza;</li><li>• Gli ingredienti e le materie prime necessari a realizzare l'impasto;</li><li>• Le fasi del processo di lavorazione dell'impasto, tecniche per realizzare e lavorare l'impasto, formare manualmente gli impasti;</li><li>• Lievitazione degli impasti</li><li>• Tipologie dei formati</li><li>• Le tecniche per l'esecuzione manuale dei diversi formati;</li><li>• Stesura e farcitura delle pizze;</li><li>• La cottura della pizza: tipologie di forni, tempi e tecniche di cottura</li></ul>
-----------------------------------	---

<p>Corso per <b>Panificatore</b></p>	<p>Durata in ore 60 Num. Utenti fino a 12/15 Attestato frequenza</p> <p>L'importo finanziato dal Comune comprende docenza, messa a disposizione attrezzature, materie prime, coordinamento e gestione attività.</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• orientamento al settore della panificazione;</li><li>• normativa HACCP, le norme igienico-sanitarie per la conservazione e manipolazione dei cibi;</li><li>• Il D. Lgs.81/08; disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro;</li><li>• Materie prime alimentari di base per la panificazione, diverse tipologie di pane;</li><li>• Gli ingredienti e le materie prime necessari a realizzare l'impasto in funzione alla tipologia del prodotto finale;</li><li>• Le fasi del processo di lavorazione dell'impasto, tecniche per la realizzazione e la lavorazione dell'impasto manualmente e con l'ausilio di macchine automatiche;</li><li>• Le tecniche per l'esecuzione dei diversi formati</li><li>• La cottura nella panificazione: tipologie di forni, tempi e tecniche di cottura;</li><li>• Il controllo visivo del prodotto finito</li></ul>
--------------------------------------	---

<p>Corso per <b>Barman</b></p>	<p>Durata in ore 50 Num. Utenti fino a 12/15 Attestato frequenza</p> <p>L'importo finanziato dal Comune comprende docenza, messa a disposizione attrezzature, materie prime, coordinamento e gestione attività.</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• linea per il servizio</li><li>• organizzazione degli accessori e delle materie prime</li><li>• categorie dei cocktail</li><li>• principali attrezzature: bicchieri, shaker, boston, strainer, pinze, coltelli, bowl, sifoni,</li><li>• pre-dinner, after-dinner, long drink</li><li>• misure e dosi nella preparazione delle bevande</li><li>• guarnizioni di base ed elaborate</li><li>• decorazioni ed intagli</li><li>• materie prime elementari per la realizzazione degli snack</li><li>• pane di diverso tipo, salse, salumi, verdure, uova, formaggi, pesce</li><li>• prodotti particolari nell'ambito della ristorazione da bar o da aperitivo</li><li>• panini freddi, panini caldi, tramezzini, toast, club sandwich</li><li>• snack freddi e caldi: preparazione</li><li>• snack freddi e caldi: vendita e modalità di servizio</li></ul>
--------------------------------	--