



FORMAZIONE MIRATA AL PROFILO DI PIZZAIOLO

FORMAZIONE RESKILLING GOL 3 - GOL22-3-065/125



Con questo corso potrai diventare un professionista della pizza: imparerai le tecniche di impasto, la gestione della lievitazione, la scelta degli ingredienti e come farcire e cuocere pizze gustose in base alle richieste del cliente.

Un'occasione concreta per imparare un mestiere richiesto e inserirti nel mondo del lavoro!

IL CORSO

- GRATUITO con indennità di partecipazione
- **160 ore di teoria e pratica** nella scuola **ENGIM Verona** e al **Laboratorio Paratodos**
- **Attestato sicurezza base + attestato HACCP**
- Possibilità di **TIROCINIO**

PER CHI

Persone disoccupate over 16 che abbiamo assolto all'obbligo formativo e in possesso di assegno GOL

ENGIM è accreditata dalla Regione Veneto nella formazione e accompagnamento al lavoro.

DOVE POTRAI LAVORARE

Pizzerie al taglio e al piatto, ristoranti e pub con cucina, forni e gastronomie, mense e catering

PER INFORMAZIONI

e.girelli@engimveneto.org

T. 045 8167260 C. 340 5803542

verona.engimveneto.org



Abbiamo a cuore il tuo FUTURO.

Facciamo un PATTO per FARTI CRESCERE e ORIENTARTI al LAVORO CHE TI PIACE.

