

ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DELLA PIZZA E PRODOTTI AFFINI

FONDO SOCIALE EUROPEO PLUS - PR VENETO FSE+2012-2027

PRESENTAZIONE SINTETICA

Il progetto mira a formare 6 partecipanti nel settore dei servizi di pizzeria, includendo tecniche di preparazione della pizza, conoscenze sugli ingredienti, cottura e norme HCCP. Prevede 80 ore di formazione, 6 ore di orientamento e un tirocinio di 2 mesi per applicare le competenze acquisite in azienda.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Pizzaiolo si occupa della realizzazione di pizze, calzoni e focacce, garantendo la conservazione delle materie prime e dei semilavorati e la pulizia delle attrezzature di cucina. Opera singolarmente o in squadra ed interagisce con il responsabile della pizzeria o del ristorante.

SELEZIONE

Le pre-iscrizioni sono aperte fino al **27/09/2024**. La selezione dei candidati, qualora pervengano un numero di pre-iscrizioni maggiore rispetto al numero di posti disponibili, avverrà il giorno **30/09/2024** a partire dalle ore **9:00**. La selezione verrà svolta presso la sede della cooperativa Giuseppe Olivotti in via Nazionale 57, Mira (VE).

MODALITÀ DI CANDIDATURA

Se ritieni di possedere i requisiti richiesti e sei interessato, recati presso la nostra sede in via Nazionale 57, Mira (VE) per compilare la scheda di preiscrizione oppure preiscriviti online usando il seguente link: **[Iscrizione](#)** oppure scansionando il QR code qui sotto. Sarai contattato da un operatore che ti fornirà tutte le informazioni per completare la tua candidatura.



DESTINATARI

I destinatari dell'intervento sono disoccupati, ai sensi dell'art. 4 comma 15-quater della legge n. 26 del 2019 e del d.Lgs. 150/2015, residenti o domiciliati in Veneto, di età superiore ai 18 anni. I destinatari possono essere fruitori di politiche attive nell'ambito del programma GOL Percorso 1 (DGR n. 600/2022 e n. 845/2022) o del bando Giovani Energie (DGR n. 729/2023).



giuseppe
OLIVOTTI

CONTATTI

Mail: centro_studi@olivotti.org

Telefono: 0415609049