



Formazione Upskilling (RRSP)
mirata al profilo di

PIZZAIOLO



23 marzo 2026

Durata: **60 ore**



Centro Formazione Esac

Via Piazzon 40 - Creazzo (VI)



Per segnalare il tuo interesse

www.esacformazione.it



La **professione del pizzaiolo** rimane una delle più ricercate nell'ambito della ristorazione, sia in Italia che all'estero. Proprio per questo motivo oggi è richiesta una figura particolarmente specializzata ed esperta, in grado di coniugare una **profonda conoscenza delle materie prime** (le diverse tipologie di farine, certo, ma non solo), dei processi di lievitazione (anche con lievito madre) e di cottura.

Oltre ovviamente alla capacità di incontrare il gusto del pubblico studiando farciture sempre nuove, sulla spinta di un trend che vede imporsi la "pizza gourmet".

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'**operatore del pizzaiolo**?

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.

Destinatari e requisiti d'accesso:

Il percorso formativo è rivolto a persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e del relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)"

Per coloro che non hanno l'Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.

La frequenza all'attività formativa prevede l'erogazione del **Bonus di Partecipazione**, previa presentazione della domanda presso il Centro per l'Impiego e secondo le disposizioni vigenti.

Per segnalare il proprio interesse **www.esacformazione.it**