

## Servizi Turistici

# La predisposizione di pizze e focacce per la cottura

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Caratteristiche degli impasti utilizzati per la pizza e la focaccia;
- Caratteristiche degli ingredienti utilizzati per farcire le pizze e le focacce;
- Le tecniche corrette per stendere e lavorare l'impasto.

## ABILITÀ

- Sviluppare abilità pratiche nella manipolazione degli ingredienti e nella disposizione sulla pizza o sulla focaccia in modo preciso e accurato, garantendo una distribuzione uniforme e una presentazione esteticamente gradevole;
- Acquisire competenze per preparare pizze e focacce in modo efficiente, rispettando i tempi di preparazione e garantendo una produzione continua durante le ore di punta;
- Stimolare la creatività nell'elaborazione di nuove combinazioni di ingredienti e nell'adattamento di ricette tradizionali per creare nuove varianti di pizze e focacce e soddisfare le preferenze dei clienti;
- Migliorare le capacità di collaborazione e coordinazione con altri membri del team di cucina per garantire una preparazione efficiente e una consegna tempestiva delle pizze e delle focacce durante il servizio.

**Livello di accesso** Qualifica professionale

**Durata** 40 h

**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**