



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo

PON  
INCLUSIONE

M



MINISTERO del LAVORO  
e delle POLITICHE SOCIALI

ambitoterritoriale sociale

SAN BENEDETTO DEL TRONTO | ACQUAVIVA PICENA | CARASSAI  
COSSIGNANO | CUPRA MARITIMA | GROTTAMMARE | MASSIGNANO  
MONSAMPOLO DEL TRONTO | MONTALTO DELLE MARCHE  
MONTEFIORE DELL'ASO | MONTEPRANDONE | RIPATRANZONE

*in collaborazione con*



ama aquilone  
COOPERATIVA SOCIALE ONLUS



**Bando per l'ammissione al corso base di**

# "PIZZAIOLO"

**OBIETTIVI e CONTENUTI:** Il corso si pone l'obiettivo di favorire l'apprendimento delle necessarie conoscenze teorico-pratiche per l'approccio all'attività di pizzaiolo. Il programma didattico prevede lezioni di tipo teorico (principi di igiene e trattamento alimenti; farine, tecniche di impasto, lievitazione, cottura) e pratico (esercitazioni in cucina per la realizzazione di pizza e prodotti affini).

**DESTINATARI:** fino ad un massimo di n. 10 persone con priorità per coloro che usufruiscono del REI - Reddito d'Inclusione.

**SEDE DEL CORSO:** La prima giornata di tipo teorico si terrà presso i locali dell'Agenzia di Formazione e Progetto SIL - SERVIZIO D'INCLUSIONE LAVORATIVA della Coop. Soc. Ama Aquilone siti in Via Pasubio n.78 a Porto d'Ascoli di SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP), mentre i laboratori pratici si terranno presso i locali di Pizza Express in Via Formentini n.36 a San Benedetto del Tronto. **La partecipazione al corso è totalmente gratuita ed ai partecipanti verrà consegnato materiale didattico (dispensa) e indumenti da lavoro (grembiule e capellino).**

**DURATA:** 30 ore (10 incontri). Inizio previsto: 21 ottobre 2019. Le lezioni si terranno al mattino (indicativamente nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì).

**TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:** Le domande di partecipazione, redatte secondo fac-simile, dovranno essere protocollate presso il Comune di San Benedetto del Tronto (in quanto ente capofila dell'ATS 21), in alternativa, per i residenti negli altri Comuni dell'Ambito, le domande possono essere presentate ai referenti dei Servizi Sociali del Comune di residenza, i quali le trasmetteranno all'ATS 21 **entro e non oltre il giorno 14 ottobre 2019. I relativi moduli possono essere richiesti presso i Servizi sociali dei Comuni di residenza, nonché ai referenti del progetto Ass. Sociale Michela Soragnese e Ass. Sociale Francesca Marchionni presso il Comune CAPOFILA SAN BENEDETTO DEL TRONTO.**

**PROVE FINALI:** Coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore previste del corso, sosterranno una prova finale pratica alla presenza di una commissione valutatrice. Nella stessa occasione saranno consegnati gli attestati di frequenza sottoscritti da tutti i partner dell'iniziativa.

**CONTATTI:** Ass. Soc. Michela Soragnese (tel. 0735-794250), Ass. Soc. Francesca Marchionni (tel. 0735794238), PUA 0735 794562 (Sbt).



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo

**PON**  
INCLUSIONE



MINISTERO del LAVORO  
e delle POLITICHE SOCIALI

ambitoterritoriale sociale

SAN BENEDETTO DEL TRONTO | ACQUAVIVA PICENA | CARASSAI  
COSSIGNANO | CUPRA MARITTIMA | GROTTAMMARE | MASSIGNANO  
MONSAMPOLO DEL TRONTO | MONTALTO DELLE MARCHE  
MONTEFIORE DELL'ASO | MONTEPRANDONE | RIPATRANZONE

in collaborazione con



## Corso PIZZAIOLO

30 ore

	ORARIO	TOT	DATA	DATA	SEDE
<b>Introduzione al corso - La Pizza: fondamenti teorici</b>	10   12	2	21/10/2019	lunedì	Agenzia di Formazione Ama via Pasubio, 78 San Benedetto del Tronto
<b>Come fare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	23/10/2019	mercoledì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come stendere e come infornare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	25/10/2019	venerdì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come fare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	28/10/2019	lunedì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come stendere e come infornare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	30/10/2019	mercoledì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come fare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	04/11/2019	lunedì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come stendere e come infornare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	06/11/2019	mercoledì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come fare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	08/11/2019	venerdì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Come stendere e come infornare l'impasto: esercitazioni pratiche</b>	9   12	3	11/11/2019	lunedì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>Valutazione finale e commissione</b>	10,30   14,30	4	13/11/2019	mercoledì	Pizza Express da Giada via Formentini 36 San Benedetto del Tronto
<b>TOTALE ORE CORSO</b>		30			