

	Moduli	Docenti	Ore		C
			T	P	
	ACCOGLIENZA		5		
AREA CULTURA DI BASE (150 ORE)	LINGUA INGLESE		15	15	
	EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA		5	5	
	DIRITTO DEL LAVORO		10	5	
	DEONTOLOGIA PROFESSIONALE		5	5	
	INFORMATICA UTENTE			50	
	SICUREZZA DEL LAVORO		15	10	
	AMBIENTE E QUALITA'		10		
AREA TRASVERSALE (80 ORE)	ORIENTAMENTO AL LAVORO			20	
	CAPACITA' PERSONALI		10	20	
	PARI OPPORTUNITA'		5	5	
	ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO E ALLA CREAZIONE D'IMPRESA			20	
AREA PROFESSIONALIZZANTE (250 ORE)	IL COMPARTO ALIMENTARE		5		
	MERCEOLOGIA E TECNICA DI SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME		10	10	
	PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA DIETETICA		5	5	
	CULTURA E STILI ALIMENTARI		5		
	IGIENE E HACCP		15	10	
	TECNICHE DI UTILIZZAZIONE DI IMPIANTI, MACCHINARI E ATTREZZATURE		5	10	
	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO		5	5	
	MAGAZZINO E TECNICHE DI CONSERVAZIONE		5	5	
	TECNICHE DI PRODUZIONE DELLE PIZZE		10	20	
	TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA E IMBALLAGGIO		5	5	
	COMUNICAZIONE E MARKETING		5	5	
LABORATORIO DI PIZZE E FOCACCE			105		
STAGE				120	
<b>TUTOR:</b> SEDE: OLBIA, C/O AEROPORTO COSTA SMERALDA		<b>TOTALE ORE CORSO 600</b>	<b>150</b>	<b>450</b>	