



**MODENA  
con Gusto**

[www.modenacongusto.it](http://www.modenacongusto.it)

info@iscom-modena.it Tel.

059/7364350 Via Piave  
125, Modena



# VORREI FARE IL PIZZAIOLO!

## MODENA- 29 GENNAIO 2019



### OBIETTIVI DEL PROGETTO:

Acquisite le tecniche e le conoscenze per avvicinarvi alla professione di pizzaiolo o, se già lavorate in pizzeria, vi sarà utile per affinare le competenze che già possedete. Imparare l'antica arte della pizza è la promessa di questo corso. Attraverso nozioni pratiche e teoriche scoprirete ogni segreto sui metodi di impasto, di cottura e di condimento delle pizze e delle focacce. Con un'attenzione particolare alle informazioni tecniche di base e al metodo. Il corso ha anche una connotazione pratica che risulta funzionale agli aspetti teorici. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione e vuole fare il pizzaiolo.

### PIANO DIDATTICO

- Diverse tipologie di farine
- Le metodologie di impasto e di cottura
- Le tecniche di produzione
- Gli strumenti e le attrezzature
- La produzione di pizza in teglia
- La produzione di focaccia in teglia
- La produzione di pizza al piatto
- I condimenti

### DURATA E FREQUENZA:

54 ore di corso

### DOCENTI:

Maestro pizzaiolo Raffaele Esposito  
Maestro pizzaiolo Perone Federico

### ORARIO:

09.00-14.00 (Lunedì e Mercoledì mattina)

### COSTO:

600,00 €

Sconto del 10% per associati Confcommercio

### CONTATTACI:

Iscom Formazione - Via Piave 125, Modena ■ Tel. 059/7364350 ■ E-mail: [info@iscom-modena.it](mailto:info@iscom-modena.it)

