



**MODENA
con Gusto**

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

