

Descrizione: il corso ha come obiettivo la formazione per acquisire le competenze di base all'avvio del mestiere di pizzaiolo.

Il corso sarà tenuto dall'Istruttore RENATO ANDRENELLI

Destinatari: tutti gli operatori del settore alimentare ed affini che intendono approfondire le proprie competenze; coloro che desiderano avviare una pizzeria; e più semplicemente coloro che vogliono approfondire le proprie capacità e propensioni.

Durata e orari: 40 ore da Lunedì 22 a Venerdì 26 Novembre 2010
(8 ORE TEORIA; 32 ORE PRATICA, in orario 09:00 – 18:00)
Il corso si svolgerà al raggiungimento minimo di n° 12 partecipanti

lunedì 22/11/2010	Teoria: ingredienti, impasti, loro attrezzature, lievitazioni, manipolazioni e cottura
martedì 23/11/2010	Pratica: impasti e loro pezzature; Impasti e manipolazione
mercoledì 24/11/2010	Pratica: Impasti e manipolazione
giovedì 25/11/2010	Pratica: Impasti e manipolazione; pizza in teglia e farcitura
venerdì 26/11/2010	Pratica: impasti, farcitura e cottura; Esame finale e consegna degli attestati

Sede: Teoria: aula didattica Sophia – via Zarini 350/B 59100 Prato
Pratica: presso Laboratori GUSTAR – Via Fonda di S. Agostino, 4 Pistoia

Costo del corso: € 650,00 - Il prezzo comprende il materiale didattico, l'attestato finale ed un buono di 100 € per l'acquisto di attrezzatura per pizzaioli presso l'azienda GI.METAL.



Facilitazioni: le imprese aventi sede in provincia di Prato, possono richiedere alla Camera di Commercio di Prato un contributo a fondo perduto pari al 50% del costo dei corsi.