

Corso pratico sul mondo delle pizze e focacce a Vigevano (PV)



Luogo **Lombardia, Vigevano**
<https://www.annunci.it/x-648088-z>

ISCRIZIONI APerte AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA SUL MONDO DELLE PIZZE E FOCACCE A VIGEVANO (PV) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA

- Durata: 9 ore, 3 lezioni.
 - Docente: Panettiere/Pizzaiolo.
 - Materiale didattico: Dispense didattiche, ricettari e kit di pizzeria.
 - Sede: Il corso si svolgerà presso un forno o laboratorio attrezzato.
 - Titolo: Si rilascia Attestato di Frequenza Formativa.

DESCRIZIONE

Il corso pratico pizza e focaccia insegna le tecniche necessarie per preparare prodotti da forno attraverso metodi applicabili sia nei servizi ristorativi che nella propria abitazione.

Partendo dalle nozioni base su farine, lieviti, impasti ed igiene alimentare, imparerete a creare l'impasto perfetto per produrre pizze, focacce, pinse e spianate, a controllarne la lievitazione ed assistere la cottura fino al risultato finale, il tutto come nella migliore tradizione.

A CHI E' RIVOLTO

La formazione è rivolta a tutti coloro che sono appassionati e curiosi sul tema della pizza e focaccia e a coloro che vogliono apprendere le basi per fare da sè questi specifici prodotti da forno: addetti del settore alimentare e/o titolari di imprese food&beverage; candidati con diploma alberghiero o specifiche caratteristiche tecniche.

	<p>Corso pratico sul mondo delle pizze e focacce a Vigevano (PV)</p> <p>https://www.annunci.it/x-648088-z</p>
	<p>Corso pratico sul mondo delle pizze e focacce a Vigevano (PV)</p> <p>https://www.annunci.it/x-648088-z</p>
	<p>Corso pratico sul mondo delle pizze e focacce a Vigevano (PV)</p> <p>https://www.annunci.it/x-648088-z</p>
	<p>Corso pratico sul mondo delle pizze e focacce a Vigevano (PV)</p> <p>https://www.annunci.it/x-648088-z</p>
	

delle materie prime.

QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento.