

Corso professionale per pizzaioli Appuntamento in via Spallanzani Lezioni teoriche e pratiche

Sono aperte le iscrizioni per il corso professionale di pizzaiolo. La preziosa opportunità formativa utile all'inserimento nel mondo del lavoro è organizzata dall'Agenzia Formativa Cescot di Confesercenti. In aula i corsisti apprenderanno le tecniche di impasto e di stesura, di condimento e di cottura e come preparare focacce, pizze, calzoni e panzerotti utilizzando varie tipologie di farina, oltre ad imparare a utilizzare i forni di cottura e gli strumenti e le attrezzature del mestiere. Al termine delle lezioni sarà rilasciato ai corsisti il certificato di competenze della Regione Toscana. Per le iscrizioni è sufficiente aver compiuto 18 anni e una buona conoscenza della lingua italiana. Le lezioni si svolgeranno nelle aule della scuola di cucina Chef in via Lazzaro Spallanzani e saranno suddivise in 60 ore in aula e in 50 ore di stage. Alle lezioni teoriche seguiranno quelle pratiche.