

DENOMINAZIONE DEL PERCORSO

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO DA PIZZA

TIPOLOGIA Percorso di Upskilling

DURATA **100 ore**
di cui **50 in aula**
50 di laboratorio

FINALITÀ

Il percorso è finalizzato a sviluppare competenze professionali finalizzate alla preparazione di impasti da pizza realizzati nel rispetto degli standard di qualità, sicurezza alimentare e con uno sguardo alla valorizzazione di farine di diversa tipologia.

MODULI FORMATIVI

- Preparazione dell'impasto da pizza
- Innovazione e sostenibilità in pizzeria