

DENOMINAZIONE DEL PERCORSO

# PREPARAZIONE E COTTURA DI PIZZA E FOCACCHE

**TIPOLOGIA** Percorso di Upskilling

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

## FINALITÀ

Il percorso è finalizzato a sviluppare competenze funzionali a lavorare presso ristoranti, pizzerie ed altre strutture del comparto, con specifico riferimento alle tecniche di preparazione e cottura di pizze, focacce e altri lievitati

## MODULI FORMATIVI

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