



REGIONE DEL VENETO



Comune di
Sernaglia della Battaglia



Città di
Conegliano



Città di
Vittorio Veneto

 **ENAIIP**
veneto
Dal 1951 protagonisti della crescita.



Addetto Pizzeria

RIVOLTO A RAGAZZI DAI 15 AI 29 ANNI

Piano d'intervento in materia di politiche giovanili "Capacità-Azione" Piano Politeia Plus (DGR 1536/2020)

OBIETTIVI

Individuare i principali ingredienti in pizzeria e provvedere ad una loro corretta manipolazione per la preparazione delle varie pizze con relativa cottura.

CONTENUTI

- ◊ Gli ingredienti in pizzeria con l'approfondimento nello specifico dei più importanti: farina, lievito, mozzarella, pomodoro e sale.
- ◊ Tecniche per sviluppare la manualità di base nella produzione e nell'utilizzo degli impasti e delle attrezzature.
- ◊ Comprendere a fondo gli ingredienti e i fenomeni chimici collegati durante le fasi di manipolazione dei prodotti.
- ◊ Le pizze tradizionali e di tendenza.
- ◊ Le pizze personalizzate e le proposte stagionali.

METODOLOGIE

È prevista una breve presentazione dei contenuti con metodologia frontale d'aula per il trasferimento delle conoscenze e attività laboratoriali che simulino la reale situazione lavorativa e che sviluppino abilità pratiche.

SEDE DEL CORSO

ENAIIP Veneto I.S. di Conegliano
VIALE VENEZIA, 12 Conegliano (TV)

VOUOI IMPARARE L'ARTE DEL PIZZAIOLO?

Questo corso ti consentirà di acquisire una preparazione base come pizzaiolo

CORSO GRATUITO!

INIZIO

28/04/2022

40 ORE

LUNEDÌ E GIOVEDÌ

DALLE 14.00 ALLE 18.00

LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ALL'UFFICIO SERVIZI SOCIALI DEL COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA ENTRO IL 22.04.2022.

Per informazioni chiamare 0438/96.53.03



www.enaip.veneto.it



#enaipveneto #gentedienaipveneto