

WORKSHOP SUGLI ELEMENTI DI PIZZERIA AL MATTONE



Obiettivo del percorso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze base per svolgere in modo autonomo ricette di pizzeria nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

Si toccheranno temi tanto cari ai pizzaioli come la conoscenza diretta degli ingredienti e degli impasti per realizzare una perfetta Base per Pizza al mattone.

Le lezioni sono tenute dagli Chef Docenti della scuola di formazione FORMONT, Centro Operativo La Mandria.

Il corso sarà costituito da n. 1 lezione serale (ore 19 alle ore 22,30).

L'avvio delle lezioni avverrà al raggiungimento del numero minimo di iscritti, pari a 6 utenti.

Il costo del corso (n. 1 Lezione) ammonta a 80,00 € a persona.

PROGRAMMA:

Preparazioni di base: elementi base dell'impasto e tipologie impasti.

Degustazione e consumazione dei prodotti preparati.

ISCRIZIONE

Per le adesioni contattare la Segreteria presso il Centro Operativo La Mandria al numero telefonico **011 4598046** oppure all'indirizzo e-mail **cfp-lamandria@formont.it**.

L'adesione dovrà essere confermata tramite il pagamento anticipato, con Bonifico, dell'importo di 80,00 € (restituita in caso di mancata partenza del percorso formativo).