



CORSO PROFESSIONALE
PIZZAIOLO

Destinato a

Tutti coloro che, pur non avendo alcuna preparazione specifica, vogliono investire sul proprio futuro per acquisire le conoscenze teorico-pratiche necessarie ad interpretare un percorso professionale nel mondo della pizza.

Attestati e stage

> Attestato di frequenza al corso Professione Pizzaiolo

Struttura

> lunedì, mercoledì e venerdì
> 14:30/18:30

Materiale fornito

> Dispense



Dove potrai lavorare

> Pizzerie
> Forni
> Ristoranti



Programma

- > MERCEOLOGIA INGREDIENTI
- > BASE IMPASTI
- > IMPASTI DIRETTI
- > IMPASTI INDIRETTI
- > BASI PANIFICAZIONI (FOCACCE)
- > PIZZA ROMANA
- > PIZZA ALLA PALA
- > PIZZA IN TEGLIA
- > PIZZA NAPOLETANA
- > PIZZA GOURMET
- > PIZZA SENZA GLUTINE
- > TOPPING
- > I FRITTI DA PIZZERIA
- > ESAME

Costi e Modalità di pagamento

per info contattare il tutor
prof. Iannazzo Antonino
chef.iannazzo@virgilio.it
320/7708794


Docenti

PIEDIMONTE ENZO
IANNAZZO ANTONINO - Tutor



CORSO PROFESSIONALE PIZZAIOLO

Contatti

 090 59456

 MEIS019009@istruzione.it

 www.iisantonellomessina.edu.it

Seguici su

 IIS Antonello Messina

 [iisantonellomessina](https://www.instagram.com/iisantonellomessina)

