

# CORSO "PIZZAIOLO"

Il corso consente agli allievi di apprendere e assimilare tutte le nozioni teorico/pratiche sulle tematiche fondamentali della professione di pizzaiolo.

Una formazione a tuttotondo che mette a confronto le tecniche, i procedimenti e le filosofie che animano il variegato mondo della pizza.

Dalla pizza tonda a quella in teglia, da quella alla pala alle tecniche di panificazione.

Al termine del corso Fondazione Le Vele rilascerà un attestato di frequenza che certifica le capacità tecnico-operative raggiunte.

**Durata 60 ore**

**CORSO GRATUITO PER  
DISOCCUPATI E INOCCUPATI**

**IN AVVIO**

**PER INFORMAZIONI**

**FONDAZIONE LE VELE  
TREZZANO SUL NAVIGLIO**

**Via Leonardo Da Vinci, 43**

**Mail. [infomilano@fondazionelevele.it](mailto:infomilano@fondazionelevele.it)**

**Tel. +39 02 4500631**

