

PANIFICAZIONE E PIZZA ARTIGIANALE CON LUIGI PAGANO

40 ORE - DIURNO

Prezzo: 480,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



Obiettivi del corso

L'obiettivo è fornire ai partecipanti tutte le competenze fondamentali per diventare pizzaioli professionisti. Durante il corso imparerai a:

- realizzare impasti perfetti con diverse tipologie di farine;
- conoscere e gestire i tempi di lievitazione;
- imparare le tecniche di stesura e farcitura;
- cuocere la pizza in forni professionali, ottimizzando temperatura e tempi;
- selezionare e utilizzare ingredienti di qualità;
- ampliare le proprie competenze con preparazioni di **panificazione artigianale, fritti** e proposte di **street food gourmet**;
- acquisire nozioni di organizzazione del lavoro e gestione di una pizzeria.

Il percorso unisce **tradizione e innovazione**, con tanta pratica per sviluppare manualità e sicurezza nelle tecniche di lavorazione.

Info e Contatti

[0597364350](tel:0597364350)

info@iscom-modena.it

+39 351 624 2075 (anche su whatsapp)



Piano didattico

- Il corso si sviluppa in 40 ore di formazione, suddivise in moduli pratici e teorici:
- Storia e cultura della pizza;
- Le farine e le loro caratteristiche;
- Tecniche di impasto e lievitazione;
- Stesura e formatura delle pizze;
- Farciture tradizionali e creative;
- Tecniche di cottura in forno a legna, elettrico e a gas;
- Panificazione artigianale: pane, focacce e lievitati da forno;
- Preparazioni di **fritti e street food gourmet**;
- Organizzazione della linea di lavoro;
- Igiene, sicurezza e HACCP;
- Gestione di una pizzeria.

Docenti

Il Pizza Chef Luigi Pagano – Maestro pizzaiolo con lunga esperienza, capace di unire la tradizione artigianale alla ricerca di nuove tecniche e ingredienti per una pizza di qualità, con attenzione particolare anche a fritti e street food gourmet.

Modalità di iscrizione

Per riservare un posto è sufficiente compilare il modulo di iscrizione e versare un acconto. È possibile richiedere la **rateizzazione del pagamento**.

Un percorso ideale per chi vuole imparare dai professionisti e costruire basi solide per una carriera da pizzaiolo.

Non vediamo l'ora di iniziare questo viaggio insieme a te!