

Corso da Pizzaiolo Professionale

DIURNO | 40 ORE

Inizio: 16 Giugno 2025

Prezzo: 480,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Laboratorio di Cucina Iscom

Formazione - Via Piave, 125 Modena

A chi è rivolto

Il **Corso da Pizzaiolo Professionale** è pensato per chi desidera trasformare la propria passione per la pizza in una vera e propria professione, ma anche per chi vuole avvicinarsi al mondo della ristorazione partendo da una delle eccellenze della cucina italiana.

È adatto anche a chi è alle prime armi e vuole imparare le tecniche fondamentali di impasto, farcitura e cottura.

La nostra proposta formativa è ideale anche per chi vuole avviare un'attività in proprio, lavorare in pizzerie, forni o locali di ristorazione, con una preparazione solida e completa.

Il corso si svolgerà in un contesto altamente pratico, con laboratori attrezzati che permettono di apprendere mettendosi all'opera.

Contatti

*39 059 736 4350 e *39 351 624 2075 (anche **Whatsapp**).

info@modenacongusto.it



Obiettivo del corso

L'obiettivo del Corso da Pizzaiolo Professionale è fornire ai corsisti tutte le competenze teoriche e pratiche necessarie per operare con professionalità e autonomia. Il corso punta a formare figure complete, capaci di gestire l'intero processo di produzione della pizza, dalla selezione delle materie prime fino alla cottura finale.

Durante il percorso formativo, i partecipanti impareranno le tecniche di impasto diretto e indiretto, la gestione delle lievitazioni e maturazioni, l'utilizzo dei diversi tipi di farine, e l'equilibrio degli ingredienti nelle farciture. Verranno affrontati anche aspetti legati alla gestione dei forni (a legna, elettrici, a gas), alla cottura ottimale.

L'obiettivo finale è formare pizzaioli competenti e versatili, pronti a inserirsi subito nel mondo del lavoro o ad avviare un'attività imprenditoriale nel settore.

Durata e programmazione

Il corso dura in tutto 40 ore e si svolgerà dalle 18.00 alle 23.00

- Lunedì 16/06/2025
- Lunedì 23/06/2025
- Lunedì 30/06/2025
- Lunedì 07/07/2025
- Lunedì 14/07/2025
- Lunedì 21/07/2025
- Lunedì 28/07/2025 dalle 13.00 alle 23.00
(full immersione con degustazione finale e consegna attestati)

