

TITOLO DEL CORSO

CONDIMENTI GOURMET PER LA PIZZA

| | |
|--|--|
| DURATA IN ORE | 6 |
| DATA INIZIO DEL CORSO | 5 maggio 2025 |
| DATA TERMINE DEL CORSO | 5 maggio 2025 |
| METODOLOGIA | <input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD |
| DESTINATARI | Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo. |
| N. MINIMO PARTECIPANTI | 4 |
| OBIETTIVI | La pizza è una delle icone della cucina italiana e, per renderla davvero speciale, ogni pizzaiolo deve essere in grado di scegliere e combinare con cura gli ingredienti. In questo corso, il docente condividerà i suoi segreti per creare condimenti gourmet che faranno la differenza. Imparerai a preparare una base perfetta e a scegliere i giusti abbinamenti per ottenere pizze moderne e ricche di sapore, con un impatto visivo straordinario. |
| CONTENUTI | I condimenti e le farciture La scelta degli ingredienti Preparazione delle basi: Degustazione di pizze gourmet |
| DOCENTI | TALLARINI PIETRO |
| CALENDARIO LEZIONI | Calendario lunedì 05 maggio Orario: 9.00 - 13.00 / 13.30 - 15.30 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso. |
| SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA) | CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto |
| PER INFORMAZIONI | Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707 |