

TITOLO DEL CORSO

PIZZA MASTER ACADEMY: AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

DURATA IN ORE	32
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
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	Un approfondimento professionale, un aggiornamento costruito per rispondere all'esigenza dei professionisti di ampliare la loro offerta con prodotti nuovi e condimenti creativi. La pizza è, e rimane, un piatto essenziale della cucina tradizionale, ma quando la tradizione e la conoscenza incontrano l'estro creativo, nascono piatti ancor più sensazionali.
CONTENUTI	Farine alternative Pizza in pala alla romana Pizza napoletana Condimenti gourmet
DOCENTI	PIETRO TALLARINI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario da definire 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)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707