TITOLO DEL CORSO

LA PIZZA CLASSICA: DALL'IMPASTO ALLA COTTURA

DURATA IN ORE	20
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	☐ AULA ☑ LABORATORIO ☐ 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 Impasti Lievitazione Preparazione della linea Condimenti
DOCENTI	TIZIANO CASILLO - PIETRO TALLARINI
CALENDARIO LEZIONI	martedì 16/05/2023 lunedì 29/05/2023 martedì 30/05/2023 lunedì 05/06/2023 martedì 06/06/2023 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 dell80% 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