

Imparare l'antica arte della pizza da uno dei maggiori esperti in Italia? È la promessa del corso "Vorrei fare il pizzaiolo" proposto da Ascom-Accademia del Gusto di Osio Sotto da lunedì 12 ottobre.

"Vorrei fare il pizzaiolo": con l'Accademia del gusto un corso di 40 ore

Tweet



Imparare l'antica arte della pizza da uno dei maggiori esperti in Italia? È la promessa del corso "Vorrei fare il pizzaiolo" proposto da Ascom-Accademia del Gusto di Osio Sotto da lunedì 12 ottobre.

Si tratta di **10 incontri** della durata complessiva di 40 ore, che si terranno **dal lunedì al venerdì fino al 28 ottobre, dalle ore 19 alle 23**, a cura dello chef-pizzaiolo **Tiziano Casillo**.

Il corso permette di acquisire le tecniche e le conoscenze per avvicinarsi alla professione di pizzaiolo o, se già si lavora in pizzeria, per affinare le competenze che si hanno già. Attraverso nozioni pratiche e teoriche si scoprono tutti i segreti sui metodi di impasto, le tecniche di cottura e le ricette per i condimenti di pizze e focacce. Con un'attenzione particolare alle informazioni tecniche di base, al metodo e al servizio al cliente.

Il corso ha anche una connotazione pratica che risulta funzionale agli aspetti teorici: è utile per chi cerca un'occupazione.

Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035.41.85.706/707/715

info@ascomformazione.it (sito web: www.ascomformazione.it).