

Pizza, un'arte da imparare Al via i corsi dell'Ascom

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.

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. Il corso è utile per chi cerca un'occupazione. **Per informazioni e iscrizioni: Ascom Formazione, tel. 035.41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA