



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Italiadomani
PIANO NAZIONALE
DI RIPRESA E RESILIENZA



REGIONE
LAZIO



A.N.C.E.I.
Formazione e Ricerca

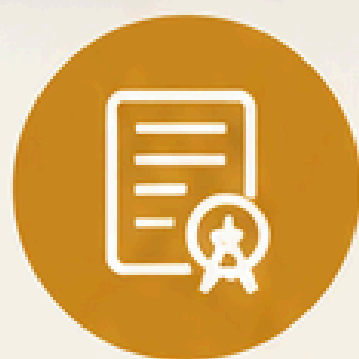
CORSO DI FORMAZIONE **DIVENTA PIZZAIOLO**

OBIETTIVO DEL CORSO

Il corso mira a formare una figura professionale in grado di operare in autonomia nel settore della pizzeria. L'allievo acquisirà le competenze tecnico-pratiche necessarie per gestire l'intero ciclo di produzione di pizze e focacce: dalla selezione merceologica delle materie prime alla preparazione degli impasti, dalla gestione della lievitazione e della farcitura fino alla cottura ottimale nei diversi tipi di forno, garantendo il pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie (HACCP) e della sicurezza sul lavoro.



334 ORE
DI FORMAZIONE
GRATUITA



**ATTESTATO
DI FREQUENZA**



**COMPETENZE
PRATICHE
E PROFESSIONALI**



**OPPORTUNITÀ
NEL MONDO
DEL LAVORO**

*Dalla farina
alle opportunità.*

INFO E ISCRIZIONI



Via G. Govone, 2
00159 Roma (RM)

Piazza Dante, 5
03012 Anagni (FR)



06 7025678



corsigol@ancei.org



www.ancei.org

