

COMUNICAZIONE

**CORSO PER PIZZAIOLI CON STAGE IN PIZZERIA**

Sono aperte le iscrizioni per **due nuove edizioni** del corso di formazione per diventare pizzaioli, organizzati dal Centro Assistenza Tecnica (C.A.T.) di Confcommercio Lecce.

**Un’edizione della durata di 30 ore (6 lezioni di 5 ore ciascuna – euro 350,00 iva inclusa)** **e una speciale edizione di 80 ore (euro 500,00 iva inclusa), quest’ultima con la possibilità di svolgere uno stage formativo presso alcune pizzerie di Lecce e provincia (40 ore di stage).**

Entrambi i corsi sono rivolti sia agli operatori di Pubblici Esercizi (pizzerie e ristoranti), sia a coloro che intendono intraprendere la professione di pizzaiolo, con lo scopo di acquisire le necessarie competenze per inserirsi nel mondo della ristorazione, che da sempre offre ottime opportunità di lavoro.

Durante il percorso formativo, che avrà un taglio prevalentemente pratico, gli aspiranti pizzaioli potranno apprendere le migliori tecniche per preparare una buona pizza, curando tutti i momenti della produzione, dalle diverse tecniche di impasto, a quelle dell’infornatura, dall’utilizzo degli strumenti al bilanciamento degli ingredienti.

Per chi già opera nell’ambito della ristorazione, invece, ci sarà la possibilità di migliorare l’arte di fare una buona pizza, approfondendo le proprie competenze professionali.

La giornata finale sarà dedicata ad una “**Competition Pizza”** durante la quale i corsisti saranno impegnati nella preparazione di pizze dai gusti più svariati, che verranno valutate da una giuria composta da imprenditori salentini, titolari di Pubblici Esercizi.

Al termine del corso verrà rilasciato un **attestato di partecipazione.**

Le lezioni si terranno presso strutture attrezzate di Lecce e saranno tenute da un maestro pizzaiolo riconosciuto a livello nazionale.

Per maggiori informazioni e iscrizioni è possibile contattare la segreteria organizzativa al numero di tel. 0832/345146 o scrivendo una e-mail all’indirizzo: [lecce@confcommercio.it](mailto:lecce@confcommercio.it)