



REGIONE DEL VENETO



Comune di Sernaglia della Battaglia



Città di Conegliano



Città di Vittorio Veneto

Comune di Sernaglia della Battaglia Prot. N. 0004957 del 13-04-2022 partenza



**ENAIIP**  
veneto

Dal 1951 protagonisti della crescita.



# Addetto Pizzeria

**RIVOLTO A RAGAZZI DAI 15 AI 29 ANNI**

*Piano d'intervento in materia di politiche giovanili "Capacità-Azione" Piano Politeia Plus (DGR 1536/2020)*

Comune di Sernaglia della Battaglia Prot. n. 0002768 del 13-04-2022 - arrivo

## OBIETTIVI

Individuare i principali ingredienti in pizzeria e provvedere ad una loro corretta manipolazione per la preparazione delle varie pizze con relativa cottura.

## CONTENUTI

- ◊ Gli ingredienti in pizzeria con l'approfondimento nello specifico dei più importanti: farina, lievito, mozzarella, pomodoro e sale.
- ◊ Tecniche per sviluppare la manualità di base nella produzione e nell'utilizzo degli impasti e delle attrezzature.
- ◊ Comprendere a fondo gli ingredienti e i fenomeni chimici collegati durante le fasi di manipolazione dei prodotti.
- ◊ Le pizze tradizionali e di tendenza.
- ◊ Le pizze personalizzate e le proposte stagionali.

## METODOLOGIE

È prevista una breve presentazione dei contenuti con metodologia frontale d'aula per il trasferimento delle conoscenze e attività laboratoriali che simulino la reale situazione lavorativa e che sviluppino abilità pratiche.

## SEDE DEL CORSO

ENAIIP Veneto I.S. di Conegliano  
VIALE VENEZIA, 12 Conegliano (TV)

## VOUOI IMPARARE L'ARTE DEL PIZZAIOLO?

Questo corso ti consentirà di acquisire una preparazione base come pizzaiolo

## CORSO GRATUITO!

**INIZIO**  
28/04/2022

**40 ORE**

LUNEDÌ E GIOVEDÌ  
DALLE 14.00 ALLE 18.00

**LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ALL'UFFICIO SERVIZI SOCIALI DEL COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA ENTRO IL 22.04.2022.**

Per informazioni chiamare 0438/96.53.03



[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)



#enaipveneto #gentedienaipveneto