

## CORSO PIZZA IN PALA

Giorno	Data	Orario	Materia	Ore
LUNEDI'	19/02/18	09.00-14.00	NOZIONI TECNICHE SULLA FARINA E TIPOLOGIA DI ATTREZZATURE NECESSARIE. COSA É LA BIGA. PREPARAZIONE DELLA BIGA.	5
MARTEDI'	20/02/18	09.00-14.00	PREPARAZIONE IMPASTO PIZZA IN PALA, PANE E PIZZA IN TEGLIA. LIEVITAZIONE E MATURAZIONE DEGLI IMPASTI. MANIPOLAZIONE DELLA PASTA E STESURA.	5
MERCOLEDI'	21/02/18	09.00-14.00	STESURA FARCITURA E COTTURA PIZZA IN PALA, TEGLIA E PANE. RILASCIO ATTESTATI CORSO SPECIALIZZAZIONE	5

15

## CORSO PIZZA ACROBATICA

Giorno	Data	Orario	Materia	Ore
LUNEDI'	19/02/18	15.00-18.00	LE FARINE IDEALI PER PIZZA ACROBATICA. IMPASTO PER PIZZA ACROBATICA E PIZZA LARGA. MANIPOLAZIONE ACROBATICA CON PIZZA DI GOMMA.	3
MARTEDI'	20/02/18	15.00-18.00	MANIPOLAZIONE ACROBATICA CON PASTA TECNICHE DI MANIPOLAZIONE PER PIZZA LARGA. RIPETIZIONE IMPASTO	3
MERCOLEDI'	21/02/18	15.00-18.00	ALLENAMENTO TECNICO PIZZA ACROBATICA E PIZZA LARGA SINO A 2 PIZZE CONTEMPORANEAMENTE. RILASCIO ATTESTATI	3

9

### INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

UFFICIO FORMAZIONE: tel. 0187.286648 e-mail: [formazione@confartigianato.laspezia.it](mailto:formazione@confartigianato.laspezia.it)