



Le basi dei lievitati: oltre la pizza



INIZIO CORSO: martedì 11 febbraio 2025

durata: 6 ore

Prezzo: **362,30 € (215,00 € + IVA)**

Un percorso **dedicato alla preparazione di lievitati salati**. Vengono approfondite le tecniche di impasto della pizza, con particolare attenzione alla scelta delle farine e al corretto utilizzo del lievito, seguite dalla sua preparazione, farcitura e cottura. Inoltre, il corso **esplora ricette tradizionali e creative, come focacce, pani farciti e plum cake salati**, fornendo una solida base per padroneggiare queste preparazioni con competenza e precisione.

Questa proposta formativa, che fa parte del percorso "Le basi dei lievitati", è rivolta a chi vuole lavorare nel settore o a chi già opera in ambito professionale ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.

Obiettivi:

Attraverso l'esecuzione di alcune specialità si potranno acquisire spunti creativi e tecniche per progettare e realizzare un'offerta di pizze e altri lievitati puntando all'eccellenza.

Contenuti:

- La pizza:
 - Tecniche di impasto: farine e lievito
 - Preparazione e farcitura
 - Tecniche di cottura
- Focaccia Barese
- Pizzi Leccesi
- Baguette ripiene
- Plum cake salati

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 11 febbraio 2025
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 4 febbraio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi vuole lavorare nel settore o a chi già opera in ambito professionale ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.