

CORSO PROFESSIONALE ASPIRANTE PIZZAIOLO

SEI PRONTO A DIVENTARE UN FUTURO PIZZAIOLO?

LA PIZZERIA BELLILLO
METTERÀ A DISPOSIZIONE
LA SUA **ESPERIENZA E
PASSIONE** PER FORMARE I
NUOVI PIZZAIOLI DEL
DOMANI!

DURATA DEL CORSO 80 ORE



BELLILLO

PROGRAMMA

INIZIAMO DALLA TEORIA

- FIGURA PROFESSIONALE DEL PIZZAIOLO:
L'IMPASTO
- ATTREZZATURE NECESSARIE
- INGREDIENTI PER L'IMPASTO
- I DIVERSI TIPI DI FARINA
- COME SI GESTISCE UNA PIZZERIA
- FOOD COST, STOCK, CONTROLLO DELLE PERDITE
- IMPASTI DIRETTI E INDIRETTI
- L'IMPORTANTE SCELTA DELLE MATERIE PRIME
- FARCITURA DELLE PIZZE

PASSIAMO ALLA PRATICA

- PORZIONATURA DEI PANETTI
- STESURA DEL DISCO
- COTTURA E GESTIONE DELLE TEMPERATURE DEL
FORNO A LEGNA
- INFORNARE, GIRARE, SFORNARE
- PIZZE CLASSICHE DELLA TRADIZIONE
NAPOLETANA
- PIZZE CON DIVERSE RICETTE; FAI EMERGERE LA
TUA CREATIVITÀ!

PERCHÈ SCEGLIERE QUESTO LAVORO



FIGURA SUPER RICERCATA



OTTIMA RETRIBUZIONE



**RICHIESTA 365 GIORNI L'ANNO
SIA IN ITALIA SIA ALL'ESTERO**



NON ESISTE LIMITE DI ETÀ



SCEGLI LA FORMAZIONE TARGATA BELLILLO

Si rilascia
ATTESTATO DI FREQUENTAZIONE

Possibilità di **STAGE**
a fine corso nelle sedi di
**Barcellona, Londra,
Miami, Napoli**

PRENDI IN MANO IL TUO FUTURO, INIZIA DA QUI!



VIA AGOSTINO DEPRETIS 114 – 124
80133 – NAPOLI



INFO@BELLILLO.IT



331 829 5794