



Fondamenti di Arte Bianca:

CORSO DI PANIFICAZIONE E PIZZERIA

Un percorso formativo completo che introduce alle tecniche fondamentali della panificazione e pizzeria. Ideale per chi desidera acquisire competenze professionali di base, imparando a lavorare impasti, lievitazioni e cotture con metodo e precisione, per intraprendere una carriera nel settore dell'arte bianca.



**dal 13/07/2026
al 28/07/2026**



80 ORE



**In presenza a
BRESCIA**

**20 ore: c/o Assopadana Claii, Via
Lecco 5 - BRESCIA
60 ore di laboratorio: c/o Istituto
Superiore "Andrea Mantegna"**



030-3533404



lavoro@assopadana.com

Per info e iscrizioni: