

CORSO GRATUITO

Corso di Pizzaiolo e Panificazione

Un corso gratuito dedicato all'**arte della pizza** e della **panificazione**, pensato per acquisire competenze pratiche e professionali utili per inserirsi o reinserirsi nel mondo del lavoro.

Guidati da maestri pizzaioli e panificatori esperti, i partecipanti apprenderanno le **principali tecniche** di **preparazione degli impasti**, lavorazione di **pane** e **pizza**, cottura e organizzazione del lavoro in laboratorio, attraverso lezioni pratiche e teoriche.

Dalle ore **08:30** alle ore **12:30**

- Martedì **24 novembre**
- Mercoledì **25 novembre**
- Giovedì **26 novembre**
- Venerdì **27 novembre**

16 ORE (PRESENZA)

DAL 24/11 AL 27/11 2026

DURATA: 16 ORE
Con test finale

CORSO GRATUITO D.I.L.
Per disoccupati

ATTESTATO DI COMPETENZA



POSTI LIMITATI
ISCRIVITI ORA!

Per info: **030 6840386**
politicheattive.ospitaletto@gmail.com

Presso la sede:
Studio Marini Rossana - Consulenti del Lavoro.
Ospitaletto (BS) - Monsignor Gatti, 11