

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 **27 ottobre**
- Mercoledì **28 ottobre**
- Giovedì **29 ottobre**
- Venerdì **30 ottobre**

📍 16 ORE (PRESENZA)

📅 DAL 27/10 AL 30/10 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](mailto:politicheattive.ospitaletto@gmail.com)

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