



Addetto preparazione e cottura di pizze e focacce

C.F.P G. Zanardelli Ponte di Legno

dal 13 ottobre 2025

Il corso **Addetto preparazione e cottura di pizze e focacce a Clusane d'Iseo** è rivolto a tutti coloro che per lavoro o per passione desiderano imparare le basi per la preparazione del pane e di altri prodotti da forno.

Obiettivi

Il corso **Addetto preparazione e cottura di pizze e focacce a Clusane d'Iseo** mira a fornire ai partecipanti approfondimenti sulla produzione di pizze e focacce, dando una conoscenza specifica sui diversi tipi di impasti, la lievitazione e la cottura, la scelta e l'utilizzo di attrezzature, la conoscenza delle materie prime

Contenuti

- Materie prime (farina, malto, sale, lievito, materie grasse);
- Attrezzature di laboratorio;
- Igiene e sicurezza alimentare (haccp);
- Lieviti ed Impasti;
- Forza della farina e come si calcola;
- Formazione del glutine durante l'impasto;
- Nozioni su allergeni e celiachia
- Calcolo della temperatura dell'acqua;

- Lievitazione (fisica, chimica, biologica);
- Farcire il lievito (scelta ingredienti, pulitura ingredienti alimentari)
- Spianare la pasta
- Derivati (pizza tonda, pizza in teglia, focaccia, croissant salati);
- Cottura

Durata: 50 ore

Requisiti

Maggiore età

Conoscenza di base dei sistemi operativi e dimestichezza con l'uso di applicativi software

L'accesso gratuito al corso è riservato ai beneficiari di GOL

[SCOPRI SE POSSIEDI I REQUISITI PER PARTECIPARE A GOL »](#)

PER INFO E ISCRIZIONI

SCRIVICI » edolo@cfpzanardelli.it | CHIAMACI » 0364 71256