



Pane Pizza per Buffet

Formiamo **disoccupati e inoccupati residenti in Lombardia** per offrire opportunità lavorative. Gli attestati di abilità, conoscenze e frequenza saranno rilasciati con al meno il **75% delle ore completate**.

Riassunto del corso:

Il corso sviluppa competenze nella **preparazione di pane, pizza e prodotti da buffet**, approfondendo farine, lievitazione, tecniche di impasto e gestione delle idratazioni, fino alla **realizzazione di pani farciti, focacce, finger food salati** e prodotti da forno, con attenzione a cottura, presentazione, conservazione e organizzazione per eventi.

Quando?

Dal 28/29 Settembre 2026 (16 ore)

Dove?

Poliestetico di Milano, Sede di Brescia
Via Malta 12/G, Brescia

**16h.****Contattaci
e scopri di
più**