



I diversi impasti in pizzeria



INIZIO CORSO: lunedì 15 giugno
2026

durata: 6 ore

Un percorso dedicato alla **preparazione di lievitati nella ristorazione**, con focus sulle tecniche di impasto della pizza e sul **riutilizzo dell'impasto avanzato** per la produzione di pane e focacce. Vengono approfondite la scelta delle farine e il corretto utilizzo del lievito, seguite dalla preparazione, farcitura e cottura. Il corso esplora inoltre **ricette tradizionali e creative**, come **focacce e pani sfiziosi**, fornendo una solida base per padroneggiare queste preparazioni con competenza e precisione.

Obiettivi:

Attraverso l'esecuzione di alcune specialità si potranno acquisire spunti creativi e tecniche per progettare e realizzare un'offerta di pizze e altri lievitati puntando all'eccellenza.

Contenuti:

La pizza:

- Tecniche di impasto: farine e lievito
- Preparazione e farcitura
- Tecniche di cottura

Focacce e pani sfiziosi

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel "De Minimis".

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 15 giugno 2026

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 8 giugno 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi vuole lavorare nel settore o a chi già opera in ambito professionale ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.