

costruisci il tuo futuro
bâtis ton avenir



TROVA SUBITO LAVORO CON I NOSTRI CORSI DI FORMAZIONE

DIVENTA PIZZAIOLO o PANIFICATORE



CORSO PIZZA E LIEVITATI

A CHI È RIVOLTO disoccupati o in cerca di prima occupazione (25-67) con licenza media.

DURATA 180 ore di attività teorico-pratica e le restanti 220 ore di stage presso pizzerie, panetterie, focaccerie e pizze al taglio.

OBIETTIVO fornire una **formazione laboratoriale** e di stage per l'apprendimento delle **tecniche per la preparazione e la realizzazione della pizza e dei lievitati salati** per creare personale

spendibile in diversi contesti lavorativi legati all'arte della panificazione e della pizzeria.

SEDE Aosta e per gli **stages** presso pizzerie, panetterie, focaccerie e pizze al taglio del territorio regionale.

In collaborazione con



Valle d'Aosta



Confartigianato imprese
Valle d'Aosta



CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA
REGIONE VALLE D'AOSTA

**ISCRIZIONI FINO
AL 18 FEBBRAIO 2022**

via mail all'indirizzo

iscrizionifse@progettoformazione.org

o direttamente presso le sedi di

Progetto Formazione (Pollein, Châtillon)

PER INFO

(+39) **378 3031235**

(+39) **0165 43851**

**qui
work**
progetto formazione
projet formation