



CONGUSTO[®]
GOURMET INSTITUTE

Corso professionale per pizzaiolo



DIVENTA UN PROFESSIONISTA

Congusto è un valido alleato per tutti i futuri professionisti del settore HO.RE.CA. I corsi sono certificati in qualità ISO 9001.

A CHI CI RIVOLGIAMO

Appassionati che vogliono farne un mestiere

Diplomati di Istituti alberghieri che vogliono migliorare le proprie competenze e affacciarsi al mondo del lavoro

Professionisti che desiderano aggiornarsi o approfondire temi specifici

Lavoratori del settore HO.RE.CA. che non hanno compiuto un percorso formativo e desiderano conseguire una certificazione

Aziende o operatori del settore

PERCHÉ SCEGLIERE CONGUSTO

Ente Accreditato e Certificato

Eccellenza Accademica

Esercitazioni Pratiche

Un campus di 1.500 mq

7 aule attrezzate e moderne

100% allievi collocati in stage a fine corso

Centinaia di allievi ogni anno

Partner rinomati dell'HO.RE.CA

Pagamenti rateali fino a 18 mesi

Corsi patrocinati da APCI

Attestato di frequenza dell'Ente

Certificazione delle competenze
(valido anche in UE)

Attestato Haccp

Attestato Sicurezza

Il corso per Pizzaiolo è rivolto a tutti coloro che desiderano intraprendere la professione del Pizzaiolo, acquisendo le principali tecniche di preparazione attraverso una formazione mirata e finalizzata all'apprendimento pratico.

ORE ▶ **40**

FREQUENZA ▶ **Mer-Gio**

LIVELLO ▶ **Professionale**

STUDENTI MAX ▶ **10**

DURATA E FREQUENZA

Il corso per Pizzaiolo è strutturato come una vera scuola per pizzaioli e prevede **40 ore**. La frequenza è bisettimanale, ogni mercoledì e giovedì, dalle ore 10:00 alle ore 17:00.

ATTESTATI RILASCIATI

Una volta superato l'esame finale, Congusto Gourmet Institute, in qualità di Ente di formazione accreditato e certificato, rilascerà agli allievi:

- **ATTESTATO DI FREQUENZA** dell'ente
- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE** (Valido anche in UE)
- **ATTESTATO HACCP**

COSTI	Tassa d'iscrizione: 500,00 euro	Quota di partecipazione: 800,00 euro*	 Libertà d'acquisto dilazionabili in 6 - 9 - 12 rate mensili
--------------	------------------------------------	--	---

Il costo del corso include:

- Partecipazione a tutte le attività: lezioni teoriche, dimostrazioni, esercitazioni didattiche;
- Divisa Professionale Congusto;
- Materiale didattico: dispense e/o ricettari, libri di testo;

Programma didattico



• Scienze e tecnologie alimentari

• Processi di impasto e cottura della pizza

• Utilizzo di prodotti e farine speciali
