



MASTERCLASS SUGLI IMPASTI DAL VERACE AGLI ALTERNATIVI

OBIETTIVI

La due giorni di approfondimento tecnico punta a formare chi:

- desidera approfondire le proprie conoscenze sulla lavorazione degli impasti per la pizza Napoletana
- vuole offrire alla propria clientela un'offerta più ampia e altrettanto gustosa.

Un masterclass formativa di alto profilo e a numero chiuso guidata dal maestro pizzaiolo **Salvatore Santucci** che permette di acquisire competenze ed elevate abilità pratiche nella realizzazione dell'impasto "Verace" con farina 00 fino a spingersi all'utilizzo di altre tipologie di farine.

DESTINATARI

Il corso si rivolge a chi:

- è già inserito nel settore della pizzeria e della ristorazione;
- ha partecipato ad un corso Vera Pizza Napoletana.

CALENDARIO 2018

- 28 e 29 marzo
- 27 e 28 giugno
- 3 e 4 ottobre

La durata del corso è di **16 ore**

N° di partecipanti: Min. 4 / Max 10

Durata: 2 giorni (mercoledì e giovedì)

Luogo: Associazione Verace Pizza Napoletana,
Via Capodimonte 19/A - 80131 Napoli

Divisa Fornita: n.2 t-shirt - n.1 pantalone - n.1 scollino – n.1 grembiuli

Costo: € 400,00 + Iva

Costo per le pizzerie affiliate e per i corsisti AVPN € 250,00 + Iva

Assistente in Lingua € 150,00 + Iva

Il costo non comprende le spese per il vitto e l'alloggio.

Per informazioni sul pernottamento all'interno della sede o in hotel e B&B convenzionati scrivi a formazione@pizzanapoletana.org