

PIZZAIOLI, BARMAN E GELATIERI: CORSI CONFCOMMERCIO A PESCARA

21 Aprile 2017



PESCARA – La Confcommercio di Pescara, in considerazione delle innumerevoli richieste ricevute e delle tante opportunità di lavoro in settori dinamici e in continua crescita, riapre le porte alla scuola per pizzaioli, pasticceri, barman e gelatiere

Dal 2 maggio prossimo, con il corso per pizzaiolo, sarà possibile apprendere tutti i segreti della pizza, mediante un percorso formativo di circa cinquanta ore articolato su dieci lezioni, comprendente una gara finale fra i corsisti.

È un'importante opportunità per affacciarsi in un settore che, soprattutto in un momento di crisi come quello attuale, può dare a tutti un'ottima possibilità di sbocco professionale.

Il corso sarà tenuto dal docente **Valerio Valle**, pizzaiolo professionista. Il costo del corso è di

550 euro (Iva inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche.

Le lezioni teoriche e pratiche, si svolgeranno in apposite aule attrezzate presso l'azienda Farco Grandi impianti a Città Sant'Angelo (Pescara).

Dal 2 maggio prossimo, con il corso barman, sarà possibile apprendere le tecniche per la preparazione di cocktail e drink.

Il corso rappresenta una grande occasione per tutti coloro che vogliono avvicinarsi alla professione di barman o vogliono semplicemente incrementare la loro professionalità ed offrire alla clientela un servizio efficiente ed efficace.

La frequenza del corso barman è un ottimo biglietto da visita per trovarsi pronti a lavorare. Il corso barman è strutturato in un primo livello articolato in sei lezioni, e di un secondo livello articolato in quattro lezioni.

Il corso sarà tenuto dal maestro barman **Massimo Urru**. Il costo del I° Livello è di 335 euro (Iva inclusa), comprende tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche.

Tutte le lezioni si svolgeranno in aule attrezzate presso la Confcommercio Pescara in via Aldo Moro 1/3.

Dall'8 maggio, con il corso per pasticciare, sarà possibile apprendere i segreti delle torte classiche e moderne, delle crostate, delle paste con la crema, dei bignè, dei mignon, della biscotteria secca e del "pan di spagna", mediante un percorso formativo di cinquanta ore articolato su dieci lezioni più una gara finale fra i corsisti.

Il corso di pasticceria è aperto a tutti; a chi vuole approfondire la propria passione nel mondo della pasticceria e a chi vuole stupire i propri ospiti con dolci realizzati ad arte.

Il corso sarà tenuto dal docente **Moreno Rossoni**. Il costo del corso è di 580 euro (Iva inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali per le prove pratiche.

Le lezioni, si svolgeranno in laboratorio di pasticceria presso la Pasticceria Dolcezza Nascoste sita di Pescara in via Tirino, 184

Dall'8 maggio, corso di gelatiere, sarà possibile apprendere i segreti del gelato artigianale. Il corso è pensato per tutti coloro che vogliono diventare gelatieri, in particolar modo, per chi desidera aprire una propria gelateria. È anche consigliato a chi già opera ma vuole ampliare il

proprio bagaglio di conoscenze.

Le lezioni teoriche pratiche saranno tenute da **Ida Di Biaggio** maestra del settore, titolare della gelateria Novecento, delegata Conpait Gelato. Il costo del corso è di 660 euro (Iva inclusa). La parte teorica sarà tenuta presso la Confcommercio Pescara e la parte pratica presso la gelateria Novecentodi via Marco Polo, 102 Pescara, per una durata complessiva di 40 ore.