

La cottura di pizze e focacce

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologie di forni utilizzati per la cottura di pizze e focacce;
- I principi della cottura della pizza e della focaccia;
- Gestione e controllo efficace della temperatura del forno, la distribuzione del calore e altri parametri durante il processo di cottura per garantire risultati ottimali.

ABILITÀ

- Sviluppare abilità nella gestione del tempo per monitorare attentamente il processo di cottura, determinare il momento giusto per estrarre la pizza o la focaccia dal forno e evitare bruciacature o cotture insufficienti;
- Essere in grado di adattare le tecniche di cottura in base alle condizioni del forno, alle variazioni delle ricette e alle preferenze dei clienti, e risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante il processo di cottura;
- Migliorare le capacità di lavorare con precisione e attenzione ai dettagli per garantire una cottura uniforme e una presentazione esteticamente gradevole delle pizze e delle focacce;
- Migliorare le capacità di collaborazione e comunicazione con altri membri del team di cucina per coordinare efficacemente le attività di cottura e garantire una consegna tempestiva dei prodotti durante il servizio.

Livello di accesso Licenza media

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**