



Il nostro metodo è semplice:

Sorriso - Professionalità - Qualità

I nostri allievi non imparano solo ad impastare, stendere, condire e cuocere una pizza, ma anche ad affrontare o risolvere i problemi più comuni del lavoro in pizzeria, ad usare vari metodi di lievitazione, capiscono le caratteristiche chimico fisiche dei prodotti di base, imparano a valutare le differenze qualitative dei materiali di consumo, usano tecnologie professionali tradizionali e scoprono da professionisti le ultime novità.

Il corso mensile dura 4 settimane. Dal martedì al venerdì dalle ore 13.30 alle ore 17.30 (gli orari delle lezioni potrebbero essere soggetti a leggere modifiche).

Per garantire una maggiore qualità didattica le attività formative sono a numero chiuso, le iscrizioni dei corsi possono essere effettuate esclusivamente compilando la scheda di iscrizione e verranno accettate in base all'ordine cronologico di arrivo del relativo modulo nel caso di esaurimento posti, i candidati verranno automaticamente inseriti in lista d'attesa e prenotati per il corso immediatamente successivo.

*Nel corso sono compresi abbigliamento, ingredienti e didattica. Il corso è principalmente pratico con delle ore dedicate alla teoria e all'aggiornamento professionale, si svolge presso lo **IAL di Cesenatico** in aule e laboratori appositamente attrezzati.*

Alla fine del corso, tutti gli allievi, dovranno sostenere un esame di idoneità per conseguire il diploma.

Il corso ha un costo omnicomprendivo di € 1.650 (compresa IVA e tessera associativa).

L'allievo dovrà versare un acconto di € 300, quale prenotazione corso e liquidare il saldo al primo giorno del corso in maniera improrogabile. Una volta eseguito il pagamento dell'acconto si dovrà comunicare alla segreteria la propria disponibilità per il corso prescelto, telefonando a uno dei nostri contatti. Per qualsiasi motivo si fosse impossibilitati a frequentare il corso dopo aver versato la quota di prenotazione, la stessa sarà accantonata per una iscrizione futura dello stesso allievo. Per nessuna ragione si possono restituire i soldi versati. Si può scegliere di pagare tramite:

- Assegno
- Bonifico bancario intestato ad API Emilia Romagna IBAN: IT 52 J 08792 24000 0000 1011 4191

Ogni allievo dovrà presentare, all'atto dell'iscrizione, tre foto tessere e un documento personale valido. Effettuato il saldo a mezzo bonifico bancario si prega l'allievo di inviare una mail con la copia della ricevuta accompagnata da un recapito telefonico. All'inizio del corso è fondamentale presentare la ricevuta dell'avvenuto versamento per poter accedere al corso, in caso di mancata presentazione della stessa non sarà possibile accedere alle lezioni.

Per maggiori informazioni visita il sito e contattaci:

www.ascuoladipizza.com

info@ascuoladipizza.com

Roberta Zamagna - 329/3520395

Andrea Vallorani - 331/2665382