

Formação de Pizzaiolo, Forno & Esfiheiro

Carga horária: 14 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 4 dias

Carga horária: 15 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 3 dias

- **Teorias e Práticas:** Preparações de massas no método direto, molhos, recheios e coberturas, confecções de pizzas tradicionais, abertura de massas na mão e no rolo.
- Preparações de massas, molhos, recheios e coberturas, confecções de pizzas tradicionais com bordas diferenciadas, abertura de massas na mão e no rolo.
- Preparações de esfihas abertas e fechadas, recheios e preparações de pizzas doces.
- Preparações de pizzas no método indireto (poolish)

Material Obrigatório do Aluno:

Avental e Bandana HOTEC

IMPORTANTE:

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

Observação: As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888



hotec.com.br



[faculdadehotec](https://www.facebook.com/faculdadehotec)



[hotecfaculdade](https://www.instagram.com/hotecfaculdade)



11 94365-7494
11 97522-8912