

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 09 Aprile 2021 | aggiornato alle **10:33** | **73858** articoli in archivio

HOME **NOTIZIE IN TEMPO REALE**

Con Moretti Forni alta formazione per i giovani diplomati

Pubblicato il 08 Aprile 2021 | 16:51

Moretti Forni offre a 20 studenti e studentesse brillanti che hanno dimostrato nel loro percorso di studi passione, impegno e capacità, l'occasione di stabilire un contatto diretto con il mondo imprenditoriale e i grandi professionisti del settore. Un'opportunità di alta formazione con cui l'azienda vuole premiare i giovani meritevoli che ambiscono a lavorare nel mondo della **pizzeria, panificazione, pasticceria e ristorazione**.

All'iniziativa, che ha il privilegio del patrocinio dell'**Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, prenderanno parte in qualità di docenti anche **Renato Bosco** e **Mauro Morandin**, due massimi esperti che collaborano da tempo con l'azienda e si sono resi immediatamente disponibili per questo progetto.

Il corso si svolgerà nel mese di settembre 2021 presso la sede dell'azienda a Mondolfo (PU), all'interno del **Moretti LAB**, l'Accademia della Cottura di **Moretti Forni**. Il costo complessivo delle due settimane di formazione – stimato in €75.000,00 - viene sostenuto interamente da Moretti Forni, che si fa carico anche di tutte le spese di vitto e alloggio di tutti i partecipanti per tutta la durata del progetto.

LEARN AND BAKE

Renato Bosco

Progetto di formazione di pizzeria e pasticceria

dedicato agli **studenti** degli **Istituti Alberghieri**

MORETTI FORNI
The BreadBaking Company

ANMICACIOMI DEL GUSTO

Mauro Morandin

«Moretti Forni vuole essere di supporto a un settore che sta vivendo un momento molto particolare dando spazio a nuove professionalità, perché essere sostenibili significa anche dare una mano a chi serve, quando serve», afferma il **CEO Mario Moretti**, «Siamo convinti che si ripartirà in maniera forte con esigenze di qualità e competenze maggiori di prima, perciò vogliamo offrire ai giovani brillanti che sognano questo mestiere l'opportunità di approfondire e perfezionarsi, focalizzandosi su quegli argomenti che li aiuteranno in futuro per il loro business, così da farsi trovare già pronti a quello che il mercato del lavoro chiederà da qui a breve.»

Gli studenti e le studentesse migliori che conseguiranno il diploma quest'anno presso gli **Istituti Professionali Alberghieri** selezionati dall'azienda in tutta Italia tra quelli che si sono maggiormente distinti per progettualità, iniziative e gradimento degli studenti, potranno frequentare "**Learn And Bake**", il corso di 40h di lezioni frontali e pratiche, distribuite in 5 giorni lavorativi, tenute da docenti di spicco nel panorama nazionale.

A seconda degli indirizzi di studio, dieci studenti saranno assegnati al progetto “**Learn And Bake - Tecniche di realizzazione e tecnologia di cottura della pizza**” declinate nei diversi stili: pizza napoletana, pizza in teglia, pizza tonda, pizza in pala, pizza gourmet e in padellino.

Altri dieci studenti, provenienti dagli indirizzi “Pasticceria”, parteciperanno al progetto “**Learn And Bake - Tecniche di realizzazione e tecnologia di cottura per la pasticceria e i grandi lievitati**” in cui si affronteranno le principali tecniche professionali per gli impasti, le tecniche di cottura e lo studio delle materie prime per la riuscita di dolci e torte maggiormente realizzate nei laboratori di pasticceria.

© Riproduzione riservata

HOME > NOTIZIE IN TEMPO REALE > *Con Moretti Forni alta formazione per i giovani diplomati - Italia a Tavola*

LE ALTRE NOTIZIE IN TEMPO REALE

- 11:42 LA FERROVIA PIÙ ALTA D'EUROPA IN ROSSO: PESA LA PERDITA DEI TURISTI**
Per la prima volta nella sua storia, la ferrovia a cremagliera della Jungfrau ha annunciato una perdita netta al termine dell'esercizio 2020. Persi i turisti internazionali provenienti principalmente dall'Asia [...]
- 08:57 L'ITALIA SEMPRE PIÙ ARANCIONE E I RISTORANTI COMINCIANO A SPERARE**
Tornano in arancione la Lombardia, l'Emilia-Romagna, il Friuli-Venezia Giulia. Sperano Piemonte e Toscana. Molte aree hanno numeri da fascia gialla e questo consente di ipotizzare la riapertura dei ristoranti [...]
- 18:49 BAZZARA INSIEME A TREEDOM PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**
Nel 2021 la Bazzara Espresso, che da tempo si impegna a sostenere la propria rotta verso la sostenibilità, ha posto le basi per fare di questo tema l'obiettivo centrale dei prossimi anni intraprendendo una [...]
- 18:11 ALDI APRE A SAN GIULIANO MILANESE: SONO 33 I NEGOZI IN LOMBARDIA**
A una settimana dall'opening del quarto punto vendita di Milano, prosegue senza sosta l'espansione dell'azienda in Lombardia. Sale a quota 33 il numero di negozi presenti sul territorio di cui 8 nella provincia [...]
- 17:33 CAMEO, 27 PROGETTI PER TUTELARE AMBIENTE, CIBO E PERSONE**
cameo, azienda alimentare specializzata in torte, budini e pizze, presente in Italia da oltre 80 anni, e conosciuta nel resto del mondo come Dr. Oetker, dichiara da oggi, in 40 paesi, il proprio impegno pubblicando [...]
- 17:10 UNICREDIT E NOBILE DI MONTEPULCIANO: ACCORDO PER GLI ASSOCIATI**
UniCredit ha finalizzato un accordo con il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano per affiancare le aziende del territorio, supportandole nella realizzazione degli investimenti e nel loro percorso di crescita [...]
- 15:44 ALIMENTARI: CONTINUA IL RINCARO. PREZZI SU PER OLI E PRODOTTI CASEARI**
I prezzi dei prodotti alimentari hanno raggiunto, a livello mondiale, il massimo da quasi sette anni trainati dalle quotazioni in aumento per zucchero, oli vegetali, cereali, latte e carne [...]
- 13:38**