

## Moretti Forni stanZIA 75mila euro per i giovani diplomati

L'azienda celebra il suo 75esimo anniversario premiando con 20 corsi di formazione gli studenti più meritevoli del quinto anno degli Istituti Alberghieri

08-04-2021



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](https://www.identitagolose.it/sito/it/6/5111/chef-e-protagonisti/renato.html) (<https://www.identitagolose.it/sito/it/6/5111/chef-e-protagonisti/renato.html>) e **Mauro Morandin**, due massimi esperti che collaborano da tempo con l'azienda e si sono resi immediatamente disponibili per questo progetto.

**LEARN AND BAKE**

*Renato Bosco*

**Progetto di formazione di pizzeria e pasticceria**

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

**MORETTI FORNI**  
The SmartBaking Company®

AMBASCIATORI DEL GUSTO

*Mauro Morandin*

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.

“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.



## Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) (<http://www.identitagolose.it/>) e la Guida Identità Golose (<http://www.guidaidentitagolose.it/>) online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

---

### Condividi

Like 0

Tweet

Condividi

PARTNERS

**Moretti Forni**