



## 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.*

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.

*"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.

Ufficio stampa Moretti Forni  
[press@morettiforni.com](mailto:press@morettiforni.com) | 3423975894 | [0721-96161](tel:0721-96161) |

Account ufficiali

Facebook: <https://www.facebook.com/MorettiForniMondolfo/>  
Instagram: @morettiforni