

Курсы Повар-Пиццер



Минск, Беларусь

Специалист по приготовлению пиццы может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант) или повар/пиццер как в Образовательном центре «ЮлТан plus». Он же повар-пиццайоло или повар-пиццмейкер. Все эти названия имеют право на существование, хотя справедливости ради надо сказать, что появилась эта профессия в Италии, как и сама пицца.

Пицца – блюдо настолько популярное у итальянцев, что ей посвящён специальный праздник.

Пицца хороша не только своим вкусом, но и тем, что она очень удобна. Она быстро готовится, ею можно перекусить где-нибудь на ходу, сидя на лавочке. А можно не спеша насладиться дома за обедом.

Сегодня, когда пицца завоевала мир, в Белоруссии её тоже очень любят: готовят самостоятельно, покупают в магазинах, с удовольствием заказывают в специальных фирмах с доставкой на дом.

А в некоторых пиццериях, где пиццу готовят на глазах у посетителей, и сегодня, как сотни лет назад, можно полюбоваться на работу мастера, артистично управляющегося с тестом, а можно и научиться мастерству приготовления пиццы на курсах «ЮлТан plus».

Однако это в профессии не главное. Гораздо важнее, чтобы пицца получалась вкусной и красивой. Профессия повар/пиццер востребована в городах, где есть пиццерии, рестораны и кафе итальянской кухни.

Важные качества: профессия повар/пиццер предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

Образовательный центр «ЮлТан plus»

+375 44 567 45 04

+375 33 350 85 73

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: неуместен

ЮлТан plus Татьяна

+375 33 350 85 73

Минск