

## Pizzaiolo esperto cercato per settembre!

### Sei un pizzaiolo appassionato e con esperienza?

La nostra pizzeria sta cercando un talento come te per unirti al nostro team a partire da settembre!

### Requisiti:

- Esperienza comprovata nella preparazione di pizze artigianali, con conoscenza delle tecniche di impasto e lievitazione.
- Capacità di lavorare in un ambiente veloce e adattarsi a ritmi di lavoro intensi.
- Conoscenza approfondita degli ingredienti, delle salse e dei condimenti per pizza.
- Abilità nel condurre la propria postazione di lavoro, garantendo ordine, pulizia e igiene.
- Creatività nel creare nuove combinazioni di gusti e topping per offrire un'esperienza unica ai nostri clienti.
- Eccellente capacità di comunicazione e lavoro di squadra.

### Responsabilità principali:

- Preparare impasti di alta qualità e stendere le basi per le pizze.
- Condurre la cottura delle pizze nel nostro forno professionale, garantendo una cottura uniforme.
- Assicurarsi che ogni pizza sia preparata con attenzione al dettaglio e secondo gli standard di qualità della nostra pizzeria.
- Collaborare con il resto del team di cucina per garantire un servizio rapido e soddisfacente per i nostri clienti.
- Contribuire allo sviluppo di nuove ricette e opzioni per il nostro menu.

Offriamo un ambiente di lavoro dinamico e stimolante, con opportunità di crescita professionale. Se pensi di avere le competenze e la passione necessarie per diventare il nostro nuovo pizzaiolo, invia il tuo curriculum vitae e una breve presentazione a [laldivinapizzeria@gmail.com](mailto:laldivinapizzeria@gmail.com)

**Non vediamo l'ora di sentirti e valutare la tua candidatura!**

