

Professione Pizzaiolo

CORSO PROFESSIONALE



Docenti e risorse umane utilizzate

Il corso sarà tenuto da un affermato professionista del settore

Target

Il corso è rivolto a tutti gli aspiranti pizzaioli, o a coloro che vogliono apprendere i segreti dell'impasto perfetto da riproporre anche in casa già dalla prossima estate

Finalità generali e futuri obiettivi

La finalità del corso è quella di fornire una panoramica delle competenze necessarie per poter essere inseriti subito nel mondo del lavoro

Risultati attesi

Collocare i partecipanti in strutture ristorative in breve tempo

Durata del corso e frequenza

Dal 15/05/2017 al 07/06/2017. Frequenza: 4 giorni a settimana
Orario: 9-13, 14-17.30

Metodologia e svolgimento

Lezione teorica ed esercitazioni pratiche

Modalità didattica e materiale

Viene fornito materiale cartaceo con gli argomenti svolti in aula

Valutazione finale e stage

Verrà svolto un esame teorico e uno pratico, sulla base dei quali si assegnerà il voto finale. Per il più meritevole è previsto un mese di stage all'interno di strutture convenzionate, retribuito secondo la vigente normativa e il rilascio dell'attestato per l'HACCP

Programma

1. HACCP I PARTE
2. HACCP II PARTE
3. PIZZA IN TEGLIA
Teoria (tipologia farina, lievitazione, cotture, ingredienti)
4. PIZZA IN TEGLIA
Teoria (tipologia farina, lievitazione, cotture, ingredienti)
5. PIZZA IN TEGLIA
Pratica - pizze bianche
6. PIZZA IN TEGLIA
Pratica - pizze rosse
7. PIZZA IN TEGLIA
Pratica - pizze farcite
8. PIZZA IN TEGLIA
Pratica - pizze varie (riepilogo)
9. PIZZA TONDA - ALLA PALA
Teoria - Impasti semintegrali (tipologia farina, lievitazione, cotture, ingredienti)

10. PIZZA TONDA - ALLA PALA
Pratica - esercitazioni con impasti diversi

11. PIZZA TONDA - ALLA PALA
Pratica - esercitazioni con impasti diversi

12. PANIFICAZIONE
Teoria (tipologia farina, lievitazione, cotture, ingredienti)

13. PANIFICAZIONE
Pratica - esercitazioni con impasti diversi

14. PANIFICAZIONE
Pratica - esercitazioni con impasti diversi

15. ESAME Teorico e Pratico

Costi e modalità di pagamento

Il costo totale sarà di € 1.800,00 comprensivi di Iva, da pagare per il 50% al momento dell'iscrizione e per l'altro 50% entro metà corso

SEDE Città del gusto Romagna | via Dismano 3845 | 47522 Pievevina di Cesena (FC)

INFO ☎ +39 0547 318938 📞 +39 388 1244502 ✉ romagna@cittadelgusto.it 🌐 www.gamberorosso.it