



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

**CORSO PER**  
**PIZZAIOLO**



**CATASCOM**  
SERVIZI PER LE AZIENDE

CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620  
E-MAIL: [FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT](mailto:FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT)

# CORSO PER PIZZAIOLO

**Dieci incontri dalle ore 8:30 alle 13:00**, in un'aula appositamente attrezzata, presso **Farco Grandi Impianti**, sita a **Città Sant'Angelo (PE)** in **Via del Porto Romano, n. 8**

**Le iscrizioni sono sempre aperte. " Il corso partirà previo raggiungimento di almeno 4 partecipanti."**

**Il Corso per pizzaiolo** è aperto a tutti, e ha come obiettivo quello di formare i pizzaioli di domani e consentire loro di entrare nel mondo del lavoro, **ha un costo di euro 550,00 (IVA inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali e prodotti per le prove pratiche.**

**Il corso prevede** moduli di teoria e moduli di pratica indispensabile per l'acquisizione di una professione, **tenute dal docente Giampiero Di Biase**, pizzaiolo professionista, **presso la Farco Grandi Impianti Srl.**

## Programma delle lezioni

- **Prima lezione** – dalle 9:00 alle 13:00 Cenni storici su panificazione, invenzione del prodotto pizza e nascita del mestiere del pizzaiolo. L'arte del pizzaiolo, mestiere che non conosce crisi. Presentazione delle metodologie di lavoro, analisi degli strumenti e delle materie del mestiere.
- **Seconda lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Ripasso lezione precedente. Analisi delle varie tecniche e tipi di impasto: impasti diretti e indiretti. Lievitazione e maturazione: tipi di lievito e stoccaggio impasto. Pratica: gli allievi impasteranno a mano e il docente mostrerà un impasto realizzato con le attrezzature professionali.
- **Terza lezione** –dalle 8:30 alle 13:00: Ripasso lezioni precedenti. Gli allievi saranno impegnati nella realizzazione degli impasti con le attrezzature professionali, saranno impegnati nella realizzazione dei panetti e saranno guidati nella stesura, farcitura e cottura della pizza
- **Quarta lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Gli allievi saranno impegnati per la gran parte della lezione nella pratica di stesura, farcitura, impalamento e cottura della pizza. Inoltre verranno introdotti i concetti di biga, poolish e autolisi.
- **Quinta lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: La lezione sarà dedicata interamente alla pratica di stesura, farcitura e impalamento. Gli allievi impareranno a lavorare più velocemente e in team.
- **Sesta lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Ripasso concetti chiave di impastamento e stoccaggio impasti. La restante parte della lezione sarà dedicata alla realizzazione degli impasti con le attrezzature professionali, alla stesura e cottura della pizza.
- **Settima lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Analisi condimenti da utilizzare sulla pizza, saper scegliere ingredienti di qualità, seguire la stagionalità dei prodotti e imparare ad utilizzarli sulla pizza. La restante parte della lezione sarà incentrata sulla pratica di stesura e cottura.
- **Ottava lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Gli allievi saranno impegnati nella preparazione della pizza dalla stesura alla farcitura e alla cottura in piena autonomia in modo da imparare ad organizzarsi il banco di lavoro.
- **Nova lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Riepilogo delle lezioni precedenti. Gli allievi si organizzeranno scegliendo impasti e farciture per il pizza contest.
- **Decima lezione** – dalle 8:30 alle 13:00: Pizza contest. Gli allievi saranno impegnati nella realizzazione di una pizza con la loro farcitura originale per poi presentarla ad una giuria di esperti che sottoporrà loro delle domande di teoria per valutarne l'apprendimento. Consegna Attestati

Con il contributo di:



**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:**

**CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620**

**E- MAIL: [FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT](mailto:FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT)**

**OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA**