

CONFCOMMERCIO

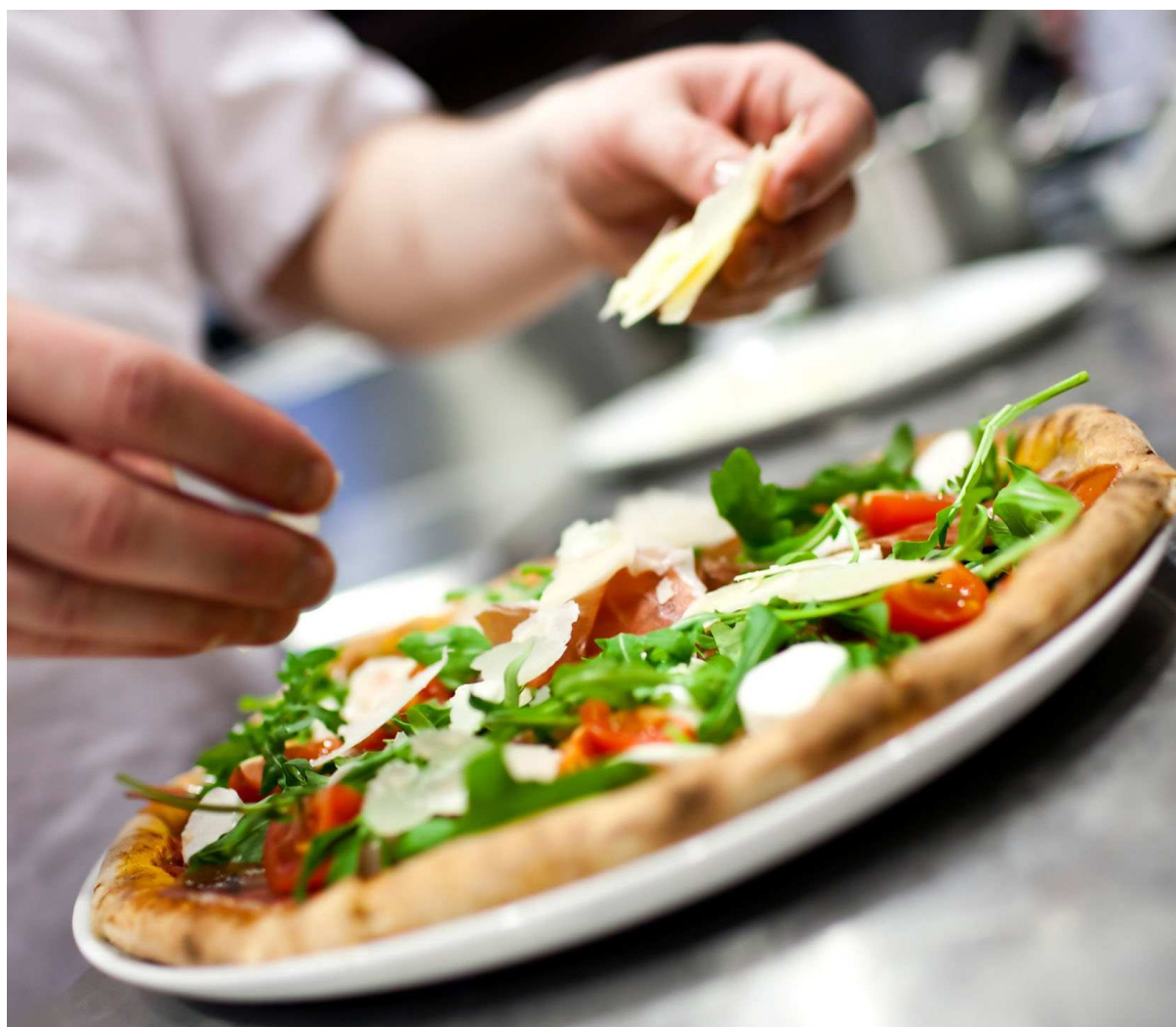
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CATASCOM
SERVIZI PESCARA

ASCOM
FIDI COOP
DI GARANZIA

CORSO PER PIZZAIOLO



Euro 550,00

Dispense e materiali inclusi nel prezzo!

CORSO PER PIZZAIOLO

**Dal 29 settembre al 10 ottobre
un corso per apprendere i segreti della pizza**

La Confcommercio di Pescara, in considerazione delle continue e innumerevoli richieste ricevute per l'opportunità di lavoro in un settore dinamico e in continua crescita, riapre le porte alla Scuola per Pizzaiolo.

Sono già aperte le iscrizioni al **Corso per pizzaiolo**, che si terrà a partire **dal prossimo 29 settembre**, in un'aula appositamente attrezzata, presso **Farco Grandi Impianti, sita a Città Sant'Angelo (PE) in Via del Porto Romano, 8.**

Il **Corso per pizzaiolo** è aperto a tutti, e consente di avvicinarsi a questa affascinante professione e scoprire i segreti del mestiere attraverso la conoscenza delle materie prime e delle tecniche di preparazione della pizza.

Il **corso**, che 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.**

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Dieci lezioni mattutine, in cui si alterneranno moduli di teoria e moduli di pratica indispensabile per l'acquisizione di una professione, **tenute dal docente Valle Valerio, pizzaiolo professionista** (Campione Italiano Pizza Tipica Regionale, Vicecampione Mondiale Pizza con farina di Kamut, Premio Mediterraneo alla Professionalità 2011), **presso la Farco Grandi Impianti Srl.**

Ultimo giorno dedicato ad una gara finale denominata **PIZZA COMPETITION**, dove i partecipanti mostreranno quello che hanno imparato, creando pizze da far degustare a una giuria di esperti del settore.

ARGOMENTI TRATTATI

Parte Teorica: il mestiere del pizzaiolo - conoscenza e scelte delle materie prime utilizzate in pizzeria: farina, lievito, acqua, sale olio – maturazione e lievitazione – attrezzature da lavoro: tipi d'impastatrici, tipi di forno, frigoriferi – metodi di lavorazione - tipi di pizza: classica, in teglia, in pala, al padellino – organizzazione della linea di lavoro e scelta dei condimenti: pomodoro, mozzarella, altro.

Parte Pratica: preparazione ingredienti – metodi d'impasti più diffusi – realizzazione e porzionamento *panetti* - stesura dell'impasto – impalatura - farcitura – scelta ingredienti – "mise en place" – cottura – lavoro di squadra.

CORSO PER PIZZAIOLO: PROGRAMMA DELLE LEZIONI

Prima lezione Lunedì 29 settembre dalle 8:30 alle 13:00

Il pizzaiolo: mestiere o professione? - analisi delle fasi di lavoro e delle tipologie di pizza presenti sul mercato - presentazione delle materie prime: farina, acqua, sale, lievito e olio.

Seconda lezione Martedì 30 settembre dalle 8:30 alle 13:00

Ottenere un impasto facilmente digeribile - i concetti fondamentali maturazione e lievitazione - presentazione degli strumenti di lavoro: banco, frigo, pale, impastatrici ecc.. – impastare a mano: gli allievi impareranno la migliore tecnica per impastare manualmente - impasto professionale: il docente mostrerà la procedura per ottenere un impasto a regola d'arte per la *pizza classica*.

Terza lezione Mercoledì 1 ottobre e Quarta lezione Giovedì 2 ottobre dalle 8:30 - 13:00

Gli allievi saranno impegnati nella preparazione dei cosiddetti *panetti* e poi a turno eseguiranno, sotto la guida del docente, l'impasto per la pizza classica utilizzando le attrezzature professionali. Alla fine tutti inizieranno a stendere i *panetti*.

Quinta lezione Venerdì 3 ottobre dalle 8:30 - 13:00

Affinché tutti gli allievi acquisiscano la giusta manualità, una buona parte della lezione, sarà dedicata alla stesura. Inoltre sarà insegnato ad impalare e a cuocere la pizza.

Sesta lezione Lunedì 6 ottobre dalle 8:30 – 13:00

Riepilogo di tutte le fasi: impasto (diverso per gruppi), porzionamento in panetti, stesura, impalatura, prima farcitura, cottura.

Settima lezione Martedì 7 ottobre dalle 8:30 – 13:00

Le farciture: saper scegliere gli ingredienti principali e saper preparare le “mise en place” – degustazione e accenni sulla pizza in teglia.

Ottava lezione Mercoledì 8 ottobre dalle 8:30 – 13:00

Lavoro di squadra: gli allievi divisi per squadra simuleranno un momento di lavoro in pizzeria, imparando a collaborare, organizzare e a preparare autonomamente una pizza farcita, fino alla consegna al cliente.

Nona lezione Giovedì 9 ottobre dalle 8:30 – 13:00

Riepilogo di tutte le fasi ed accenni ai metodi d'impasto più diffusi – preparazione all'esame finale

Decima lezione Venerdì 10 ottobre dalle 8:30 - 13:00 PIZZA COMPETITION

Gli allievi dimostreranno ciò che hanno imparato, preparando e presentando una pizza da far degustare ad una giuria di esperti del settore – consegna attestati e foto.

Con il contributo di:



MODULO DI ADESIONE AL CORSO PER PIZZAIOLO

Dati Anagrafici

Il/la sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

nato/a a _____ prov. _____ il ____/____/____

residente a _____ prov. _____ C.A.P. _____

Codice Fiscale _____

Via _____ n. _____

Tel. ____/____/____ Cell. ____/____/____

E – mail _____ Facebook _____

CHIEDE di essere ammesso/a a partecipare al **CORSO PER PIZZAIOLO**, promosso dalla Confcommercio di Pescara ed organizzato dal CAT Ascom Servizi Pescara.

A tal fine, il/la sottoscritto/a dichiara di accettare le seguenti condizioni:

1. Acconto di Euro 250,00 al momento dell'iscrizione
2. Saldo di Euro 300,00 da versare il primo giorno di lezione.
3. Dal momento dell'inizio del corso nessun rimborso è dovuto dalla società in caso di dimissioni o rinuncia da parte degli iscritti.

Data _____ Firma _____

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Leg.vo n. 196/2003.

Data _____ Firma _____

**PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT
OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA**