



Corso per

PIZZAIOLO

Il Corso si propone di insegnare agli allievi pizzaioli l'arte e la professione del pizzaiolo, con l'obiettivo di creare un professionista della preparazione, condimento e cottura di una gamma completa di pizze, tra le più vendute. La professione del pizzaiolo è molto richiesta e apprezzata, non solo nelle pizzerie, ma anche nelle rosticcerie, ristoranti, tavole calde, forni, cucine di alberghi, ecc

Programma:

cereali, farine, lievito, altri ingredienti e il loro dosaggio
tipi di farine (light, integrale, rinforzata), l'acqua, il lievito, il sale, ma soprattutto il loro dosaggio
la panificazione
la lievitazione dell'impasto
la stesura
preparazione delle pallotte
impasti e impasti indiretti: impasto toscano, impasto, napoletano, impasto verace
preparazione dell'impasto e tipi di impasti (sottile, alta, tirata, morbida)
scelta degli ingredienti e i loro abbinamenti al fine di esaltare il gusto al palato
guarnizione e condimento della pizza
la cottura e le tecniche di cottura a seconda dei vari tipi di forno
pizza alla teglia
elementi nutrizionali
Nozioni pratiche di Haccp.
La valutazione del rischio in campo alimentare.
Organizzazione del posto di lavoro
Conservazione degli alimenti
Norme igienico-sanitarie
Manutenzione dei macchinari e strumenti di lavoro



Durata: 48 ore (lezioni di 4 ore) Costo: 580 euro (pagabili in 3 rate)

Il corso per pizzaioli è suddiviso in una parte pratica svolta in laboratorio ed una teorica in aula per le lezioni pratiche in laboratorio si è supportati da tutor qualificati (pizzaioli esperti) che ti supportano nell'acquisire le capacità pratiche necessarie.

Al termine del corso di pizzaioli sono a disposizione per gli allievi stage presso pizzerie e ristoranti convenzionati, per accompagnarti e introdurti nel mondo del lavoro.