

Corsi per Pizzaioli

□ I corso tratta nello specifico di:

- **La storia della Pizza dal periodo Egizio fino ad oggi**
- **Conoscenza delle proprietà delle farine da deboli a forti, dell'acqua, dei lieviti, del sale, degli olii**
- **Le diverse tecniche per la stesura della pizza**
- **Tecniche di lavoro per gli impasti diretti, indiretti, poolish, le diverse lievitazioni, la maturazione**
- **Farcitura e presentazione della Pizza**
- **Le fasi di cottura dei diversi forni: Elettrici, a legna, gas**
- **I diversi tipi di impastatrice: spirale, forcina, tuffante**
- **IGIENE degli ALIMENTI – HACCP**

- *** I nutrienti: carboidrati, proteine, lipidi, vitamine, sali minerali; potere calorico e potere saziante dei cibi: definizioni e differenze.**
- *** Igiene degli alimenti: cenni sulla normativa di riferimento, tipologie di alimenti, tipi di contaminazione, fattori di crescita dei contaminanti biologici; norme di buona prassi igienica.**
- *** HACCP: cenni sulla normativa di riferimento, i principi fondamentali dell'HACCP, il Manuale di Autocontrollo Alimentare**

□ **Scegli la professione di pizzaiolo e inizia subito a lavorare!**

Il pizzaiolo

Il pizzaiolo è una delle figure professionali più richieste del momento. L'arte di fare la pizza richiede l'acquisizione di abilità importanti quali la conoscenza degli impasti, dei vari tipi di cereali, delle farine, del lievito, dell'acqua, del sale, dei tipi di olio. Richiede soprattutto la conoscenza del dosaggio, indispensabile per ottenere un impasto di qualità che lieviti nel modo giusto, a seconda della stagione e dell'umidità dell'aria.

Le competenze

Un pizzaiolo:

- **conosce le materie prime per la preparazione della pizza**
- **conosce tutti i tipi di farine**
- **conosce le attrezzature**
- **sa manipolare e stendere la pizza**
- **conosce le tecniche di cottura**
- **conosce i diversi tipi di farcitura, da quelli classici a quelli più particolari**

Come si diventa pizzaioli? CHIMA IL 3477020612 LA SEDE è A MAGLIE (LE).

Per esercitare la professione di pizzaiolo è consigliabile frequentare un corso per pizzaioli, con il quale si imparano le tecniche di impasto, la manipolazione, la lievitazione, la farcitura e la cottura della pizza. Il corso permette, inoltre, di acquisire una buona manualità e velocità nella realizzazione delle pizze.

Diventa pizzaiolo

Il corso per diventare pizzaiolo ha una durata di 1 mese tre volte a settimana per un totale di ore 40. È articolato in una parte formativa da studiare e una da svolgere in laboratorio alla fine del corso. Ecco i suoi punti di forza:

Tutor: docenti esperti che, oltre all'insegnamento, svolgono anche attività di liberi professionisti .eseguono interventi sul posto in vari locali ,effettuano inaugurazioni e avviamenti,show di pizza acrobatica e tanto altro.

Laboratorio: completa la formazione teorica messa in pratica ,un momento utilissimo nel quale l'allievo, a contatto con i docenti, acquisisce ulteriori capacità pratiche..

Alla fine del corso i più meritevoli potranno svolgere uno stage presso aziende e artigiani convenzionati.

Alla fine del corso verrà rilasciato l'attestato .

VUOI ESSERE UN ACROBATA DELLA PIZZA

CHIAMA IL 347/7020612

SI EFFETTUANO CORSI PIZZA ACROBATICA

SHOW DI PIZZA ACROBATICA

CONTATTATECI PER EVENTUALI PREVENTIVI

