



La prima scuola-albergo d'Italia

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI

CORSO DI FORMAZIONE PER PIZZAIOLO

Mira a formare un profilo professionale dotato di corrette competenze nel settore della panificazione e della pizzeria, di adeguate conoscenze tecnico/professionali, delle norme e delle leggi preposte alla conduzione di un servizio ristorativo. Il professionista formato avrà un'ottima conoscenza pratica dell'uso delle attrezzature e delle materie prime, così come delle tecniche di impasto, condimento e cottura della pizza, dei calzoni, dei supplì, della pasticceria salata e dei prodotti di pane.

PROGRAMMA DIDATTICO

- La struttura del laboratorio di pizzeria e le attrezzature
- I cereali di base per la panificazione
- Lievito, acqua, sale ed olio: funzioni nell'impasto
- Tecniche di preparazione dell'impasto
- Tecniche di stesura dell'impasto
- Tecniche di condimento e farcitura
- Le pizze rosse e le pizze bianche
- Tecniche per impalare ed infornare la pizza
- Tecniche di cottura della pizza
- Tecniche per sfornare la pizza
- I crostini, i calzoni ed i supplì
- La pasticceria salata
- Le torte rustiche
- Normative igienico/sanitarie: HACCP

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	1 mese di formazione e 3 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1100,00 + IVA 21%
RATEIZZAZIONE	€ 241,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 241,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 l'una

Con il patrocinio di

