

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER PIZZAIOLO

Il corso di formazione per Pizzaiolo organizzato dall'ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere con il patrocinio e la collaborazione dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani mira ad insegnare agli allievi un mestiere di lunghissima tradizione, che non conosce crisi e che, oggi più che mai, può consentire a giovani e meno giovani, uomini e donne, italiani e stranieri, di poter lavorare, in Italia ed all'estero, in maniera rapida e sicura ottenendo, in poco tempo, gratificazioni economiche e professionali. Il corso si rivolge a quanti già operano nel settore della pizzeria e desiderano aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze, nonché a chi, senza esperienza nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali per avviare un'attività in proprio e/o lavorare presso laboratori di pizzeria. Il profilo professionale formato acquisirà manualità e velocità nella preparazione dell'impasto, nonché competenze tecniche e conoscenze teoriche sulle farine e sui processi di lievitazione. Avrà un'ottima conoscenza dell'utilizzo delle attrezzature e delle materie prime, così come delle tecniche di lievitazione, condimento e cottura della pizza, dei calzoni, dei supplì, della pasticceria salata e dei prodotti di panificazione. Il corso, totalmente pratico, sarà strutturato su un totale di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese con frequenza trisettimanale di 3 ore a lezione, nella fascia oraria 15.00 - 18.00, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle aziende, un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi all'interno di pizzerie alberghiere ed extralberghiere. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di laboratori di pizzeria e con l'ausilio di attrezzature, utensilerie e prodotti professionali, al fine di consentire agli allievi il corretto apprendimento delle principali tecniche di gestione del reparto pizzeria.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare nel reparto pizzeria di ristoranti, pizzerie ed alberghieri su territorio nazionale ed internazionale, nonché all'interno di pizzerie al taglio e da asporto, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle strutture, un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi in azienda. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali alberghiere ed extralberghiere attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **La struttura del laboratorio di pizzeria e le attrezzature**

La brigata del laboratorio di pizzeria e la gerarchia, il rispetto delle regole, l'importanza della divisa. L'igiene personale. Le attrezzature del laboratorio di pizzeria ed il loro utilizzo; gli utensili in genere. Il forno a legna ed il forno elettrico.

- **La farina ed i cereali di base per la panificazione (tipologie e categorie)**

Composizione chimica delle farine, forza della farina e scelta del prodotto più adeguato per l'impasto, farina 0, farina 00, farina bianca, farina di grano tenero, farina di grano duro, farina integrale, farina manitoba, farina senza glutine, la semola, l'amido

- **Lievito, acqua, sale ed olio: funzioni nell'impasto**

La scelta della farina, le varie tipologie di lievito (lievito naturale e madre, lievito di birra, lievito chimico), i tempi e le fasi di lievitazione, gli amidi, i carboidrati, le proteine, gli acidi grassi, le vitamine, le trasformazioni enzimatiche.

- **La lievitazione (processi e metabolismo)**

L'azione fermentativa del lievito e la formazione dell'anidride carbonica, la scomposizione delle proteine, degli amminoacidi e dei grassi, la formazione degli zuccheri, farine forti, farine deboli e tempi di riposo dell'impasto, la puntata e lo staglio, la formazione dei panetti, la stesura dell'impasto (impasto per la pizza romana e per la pizza napoletana).

- **Tecniche di preparazione e stesura dell'impasto (pizza romana e pizza napoletana)**

La stesura del disco pasta a mano, la stesura del disco di pasta con il mattarello, la stesura del disco di pasta con la pressa a disco.

- **Tecniche di condimento e farcitura**

La pizza a base rossa e base bianca, la scelta degli ingredienti, la varie tipologie di pomodoro, le varie tipologie di mozzarella, i salumi e gli insaccati, le verdure, i formaggi, il pesce.

- **Tecniche per impalare ed infornare la pizza**

La pala in legno, la pala in alluminio, la pala in acciaio (caratteristiche, diversità ed utilizzo in pizzeria)

- **Tecniche di cottura della pizza**

Tecniche per determinare la corretta temperatura del forno a legna, tempi di cottura, tecniche per verificare la corretta cottura della pizza.

- **Tecniche per sfornare la pizza**

Tempi e tecniche per determinare la corretta cottura della pizza, tecniche per deporre la pizza sul piatto, condimenti e farciture finali.

- **La friggitoria: crostini, calzoni e supplì**

- **Quiche e torte salate**

Tecniche di elaborazione della pasta sfoglia, tecniche di condimento, farcitura e cottura.

- **Normative igienico/sanitarie: HACCP**

- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

FASE PRATICA (STAGE): Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno la possibilità di essere inseriti, previa disponibilità delle strutture, all'interno di una pizzeria alberghiera od extralberghiera in affiancamento ad Maestro Pizzaiolo. In questa fase della formazione sarà, pertanto, possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la parte teorico-didattica, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di pizzeria e pasticceria salata, sulla base delle esperienze personali del tutor e sulle esigenze dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	Un mese e mezzo di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in pizzerie alberghiere ed extralberghiere
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	1420,00 euro + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative

ATTESTATI	Rilascio di qualifica professionale per Pizzaiolo, attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 733,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 129,00 l'una

Con il patrocinio e la collaborazione di:

