

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	SCHEDA CORSO	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 1 di 3

- CORSO PIZZAIOLO -

Aggiornato al: 10/08/2017.....

Durata del corso	30 ore
Date e orari delle lezioni	N.A.
Data e orario dell'esame finale	N.A.
Sede del corso	Via Fontevivo 19/F La Spezia
Responsabile progetto formativo	Dr. Roberto Corsini

Programma del Corso			Ore
MODULO 1	Presentazione del Corso. TEORIA:Elementi dell'impasto, Metodologia, Fasi di esecuzione. PRATICA:Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline.		3
MODULO 2	Studio della Cariosside-Farina di frumento e cereali-Macinazione della Cariosside- Tasso di Abburattamento-Classificazione della farina in base alle ceneri- Trattamento della farina nei mulini-Composizione della farina-Lievitazione e Maturazione dell'impasto-Qualità della farina-Scheda tecnica della farina. PRATICA:Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline- Prima stesura del disco(facoltativo).		3
MODULO 3	TEORIA:Proprietà e caratteristiche degli elementi dell'impasto: I diversi tipi di Lievito-L'acqua-Il Sale- l'Olio. PRATICA:Stesura del disco-Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline.		3
MODULO 4	TEORIA:I diversi tipi di impasto:Diretto,Indiretto,Poolish(Biga). PRATICA:Stesura del disco-Come impalare il disco-Esecuzione dell'impasto- Esecuzione delle palline.		3

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
		Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 2 di 3
SCHEDA CORSO		

MODULO 5		TEORIA:Cottura della Pizza:i diversi tipi di Forno(Legna,Elettrico,Gas) PRATICA:Stesura,farcitura,cottura della pizza-Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline.	3
MODULO 6		PRATICA:Proporzioni degli elementi ed esecuzione della Farinata-Esame Teorico scritto-Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline-Calzone-Focaccia di Recco- Cottura della Farinata-stesura-farcitura- cottura della pizza.	3
MODULO 7		PRATICA: Correzione dell'esame teorico-Pizza dessert(pere,mele)- Stesura,farcitura,cottura della pizza-Esecuzione dell'impasto-esecuzione delle palline.	3
MODULO 8		Suddivisione dei gruppi per l'esecuzione dell'impasto dell'ultimo giorno(prova pratica finale). PRATICA:Focaccia-Pizza Dessert(crema pasticciera e frutti di bosco)- Stesura,farcitura e cottura della pizza.	3
MODULO 9		Esame teorico scritto. PRATICA:Esecuzione dell'impasto e delle palline per l'esame pratico finale- stesura, farcitura,cottura della pizza.	3
MODULO 10		Verifica finale su parte pratica	3

TERSERVICE IMPRESE SRL	Sistema di gestione per la Qualità	Mod. Q/M/03
	SCHEDA CORSO	Data: 20/06/2017
		Rev.: 00
		Pag 3 di 3

Aspetti metodologici ed organizzativi

Riferimenti normativi	N.A.
Obiettivi e Finalità del corso	Formare dei professionisti in un settore in forte crescita
Destinatari	coloro che vogliono imparare a fare il pizzaiolo in maniera professionale, ai professionisti del settore e ai titolari di attività di ristorazione che intendono apprendere ed approfondire concetti teorici ed esperienza pratica necessari per poter operare con successo nel settore della pizza.
Requisiti minimi	N.A.
Frequenza al corso	90,00%
Metodologia	In laboratorio con dispense e materiale pratico
Registro	Si
Docenti	Esperti pizzaioli con anni di esperienza
Ambiente formativo	Laboratorio
Materiale e Dispense	Dispense – materiale pratico
Verifiche e Valutazione	Verifiche intermedie e esame finale
Attestato	Attestato di qualifica da PIZZAIOLO
Obbligo di Aggiornamento	
Informazioni /Reclami	Per tutte le informazioni, suggerimenti e reclami è possibile mettersi in contatto con CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA utilizzando i seguenti recapiti:

Per informazioni contattare:
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA

Referente:
Silvia D'Elia tel. 0187-598511 segreteria@confcommerciolaspezia.it
Laura Ghini tel. 0187/5985133 ghini@confcommerciolaspezia.it