

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

## - CORSO PIZZAIOLO -

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

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

Programma del Corso			Ore
<b>MODULO 1</b>	Presentazione del Corso. TEORIA:Elementi dell'impasto, Metodologia, Fasi di esecuzione. PRATICA:Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline.		3
<b>MODULO 2</b>	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
<b>MODULO 3</b>	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
<b>MODULO 4</b>	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

### SCHEMA CORSO

<b>MODULO 5</b>		TEORIA:Cottura della Pizza:i diversi tipi di Forno(Legna,Elettrico,Gas) PRATICA:Stesura,farcitura,cottura della pizza-Esecuzione dell'impasto-Esecuzione delle palline.	<b>3</b>
<b>MODULO 6</b>		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.	<b>3</b>
<b>MODULO 7</b>		PRATICA: Correzione dell'esame teorico-Pizza dessert(pere,mele)- Stesura,farcitura,cottura della pizza-Esecuzione dell'impasto-esecuzione delle palline.	<b>3</b>
<b>MODULO 8</b>		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.	<b>3</b>
<b>MODULO 9</b>		Esame teorico scritto. PRATICA:Esecuzione dell'impasto e delle palline per l'esame pratico finale- stesura, farcitura,cottura della pizza.	<b>3</b>
<b>MODULO 10</b>		Verifica finale su parte pratica	<b>3</b>

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

### Aspetti metodologici ed organizzativi

<b>Riferimenti normativi</b>	N.A.
<b>Obiettivi e Finalità del corso</b>	Formare dei professionisti in un settore in forte crescita
<b>Destinatari</b>	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.
<b>Requisiti minimi</b>	N.A.
<b>Frequenza al corso</b>	90,00%
<b>Metodologia</b>	In laboratorio con dispense e materiale pratico
<b>Registro</b>	Si
<b>Docenti</b>	Esperti pizzaioli con anni di esperienza
<b>Ambiente formativo</b>	Laboratorio
<b>Materiale e Dispense</b>	Dispense – materiale pratico
<b>Verifiche e Valutazione</b>	Verifiche intermedie e esame finale
<b>Attestato</b>	Attestato di qualifica da PIZZAIOLO
<b>Obbligo di Aggiornamento</b>	
<b>Informazioni /Reclami</b>	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](mailto:segreteria@confcommerciolaspezia.it)  
Laura Ghini tel. 0187/5985133 [ghini@confcommerciolaspezia.it](mailto:ghini@confcommerciolaspezia.it)