

CORSO PIZZAIOLO
PIZZAIOLO NON SI NASCE, MA SI DIVENTA!



INTRODUZIONE L'ARTE DEL PIZZAIOLO!

Sembrerà banale ma il mestiere del pizzaiolo non è poi così semplice come può sembrare a qualcuno di voi e non è neanche da prendere molto per il sottile!

Quella del Pizzaiolo è una vera e propria arte: alle conoscenze più strettamente tecniche, egli deve infatti unire una certa creatività. Il Pizzaiolo deve inoltre essere veloce ed avere una notevole capacità organizzativa.

Quindi per quelli che intendono iniziare una nuova attività e hanno scelto proprio questo bellissimo ma altrettanto difficile mestiere, ecco qui una presentazione completa che si spera possa dare una visione o una idea più dettagliata di quello che si sta cercando di affrontare. La pizza è l'anima del sabato sera di molti italiani, e la passione di milioni di stranieri. E l'artefice di questo piccolo sogno gastronomico, il pizzaiolo, viene giustamente esposto in molti locali come vera attrazione del locale.

Pizzaiolo forse non si nasce ma certamente si diventa, anche grazie a scuole specializzate in corsi dedicati solo alla pizza. Di cose da imparare ce ne sono e molte, sul conto della pizza: attraverso lo studio degli ingredienti, infatti, è possibile creare impasti che rendono la pizza più leggera e digeribile e quindi migliore.

Si dovranno così studiare tutti i tipi di cereali, le farine, il lievito, l'acqua, il sale, i tipi di olio: una parte essenziale delle lezioni non può che essere dedicata agli impasti (diretti, tipo poolish, a lunga lievitazione) per la pizza classica e impasti speciali per pizze in teglia. Poi vengono le farciture, i tipi di forno per le cotture, la corretta alimentazione, l'igiene, ecc. E per chi non si accontentasse in questo mondo variopinto esistono anche i corsi per diventare esperti acrobati facendo volteggiare con maestria la pasta per pizza e per puntare a diventare membro della squadra acrobatica nazionale.

Gli spiriti più imprenditori troveranno poi indicazioni sulle tecniche essenziali di marketing per aprire una pizzeria o per assicurare il successo al proprio locale e brevi cenni culturali sulla storia della pizza.

Il vantaggio sicuro di tutti questi corsi sta nel veloce inserimento professionale: quella del pizzaiolo, infatti, fa parte di quelle figure molto richieste e molto difficili da trovare sia in Italia che all'estero.



CARATTERISTICHE CORSO:

DESTINATARI

Soggetti interessati ad entrare in questa professione come lavoratori dipendenti o imprenditori.

CORPO DOCENTE

Un corpo docente di eccellenza rappresentato dal maestro Pizzaiolo di scuola napoletana Gerardo Cataldo che illustrerà gli strumenti essenziali e quali sono gli ingredienti e i segreti del mestiere per una buona pizza.

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezioni frontali.
- Laboratorio pratico.
- Stage

MATERIALE DIDATTICO

Ogni alunno ha disposizione una maglia per lo stage . (Completamente gratuito).

DURATA E STRUTTURA

260 ore di cui 60 di teoria e 200 di stage. Il corso si svolgerà in collaborazione con la Pizzeria Nerone la mattina dalle ore 11.00 alle 13.00 e il pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota per partecipare al corso è di 700+iva.

Pagabili in rate con la prima quota di iscrizione di 250 euro.

ATTESTATO RILASCIATO

Al termine del corso sarà distribuito a ciascun/a partecipante, che abbia frequentato l'80% delle lezioni, l'**attestato di partecipazione e l'attestato HACCP.**

INFORMAZIONI

DURATA E ORARIO DELLE LEZIONI

Il corso si svolgerà dal lunedì al venerdì:

Durata del corso è di 260 ore, da concordare con il pizzaiolo.

DATE

Al corso ci si può iscrivere in qualsiasi momento e inizia dopo circa 10 giorni dall'iscrizione

SEDI

Format Ente di Formazione Dauno
Corso Garibaldi n.19
Tel. 0881/530664
Fax. 0881/530664
E-mail: info@format-group.it

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota per partecipare al corso è di 700+iva.

Pagabili in rate con la prima quota di iscrizione di 250 euro.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

La quota può essere versata tramite la procedura sul sito www.format-group.it o consegnata direttamente in sede C.so Garibaldi n.19

COME ISCRIVERSI

Dal sito internet:

www.format-group.it
iscrizioni online

Telefonicamente 0881/530664
con successivo invio della scheda di iscrizione

e-mail:

info@format-group.it

con successivo invio della scheda di iscrizione

Via fax:

0881/530664

inviando la scheda di iscrizione al Servizio Clienti

SBOCCHI LAVORATIVI:

La figura del pizzaiolo è molto ricercata e tanti sono gli sbocchi professionali garantiti dai numerosi villaggi turistici, dalle grandi catene alberghiere, dai vari fast food e dalle navi da crociera. I pizzaioli italiani sono apprezzati ovunque, dall'Inghilterra alla Svezia, dal Giappone agli Stati Uniti, dalla Spagna ai Caraibi, attualmente può essere considerato uno dei lavori più richiesti al mondo.



MODULO FORMATIVO

LABORATORIO DI PIZZERIA: 40 ORE

Modulo 1: il lievito madre, i lieviti rustici, la panificazione, lievitazione prodotti da forno e lievitazione della pizza, la scelta degli ingredienti realizzare un menù di successo.

Modulo 2: il pane, panini da forno, panini al latte, la schiacciata.

Modulo 3: prodotti da taglio: schiacciatina, pizza e derivati.

Modulo 4: la pizza con la pala: impasto toscano.

Modulo 5: la pizza con la pala: impasto napoletano.

Modulo 6: la pizza con la pala: impasto verace.

SICUREZZA E SALUTE SUI LUOGHI DI LAVORO 5 ORE

MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI + HACCP 15 ORE

COMPETENZE ASSOCIATA ALLA FIGURA

Conoscenze

Elementi di igiene ambientale

Elementi di igiene del lavoro

Elementi di igiene personale

Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari

Abilità

Applicare normativa sull'igiene dei prodotti alimentari

Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

Applicare procedure di sterilizzazione di strumenti

Applicare tecniche di pulizia degli ambienti

Utilizzare attrezzature per la pulizia degli ambienti

Format - Corso Garibaldi, 19 - 71036 LUCERA (FG) IT

Tel. +39 0881 530664 - Fax +39 0881 530664 – info@format-group.it

Utilizzare dispositivi di sicurezza nei luoghi di lavoro
Utilizzare prodotti per la pulizia dei locali

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE LA PREDISPOSIZIONE DI PIZZE E FOCACCE PER LA COTTURA

Conoscenze

Ingredienti per panificazione
Metodi di lavorazione impasti prodotti da forno
Modalità di conservazione dei cibi
Organizzazione della cucina
Procedure di gestione scorte di magazzino
Strumenti da taglio per salumi
Tecnologie per la preparazione dei cibi
Utensili per la preparazione dei cibi

Abilità

Applicare criteri di dosaggio degli ingredienti
Applicare criteri di scelta degli ingredienti
Applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
Applicare norme di igiene e sicurezza alimentare
Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
Applicare tecniche di lievitazione impasti
Applicare tecniche di preparazione degli impasti
Applicare tecniche di taglio formaggi
Applicare tecniche per spianare la pasta
Utilizzare attrezzi per la pulizia dei cibi
Utilizzare materie prime per impasti di prodotti da forno

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE LA COTTURA DI PIZZE E FOCACCE

Conoscenze

Ingredienti per la decorazione di piatti
Processi di cottura degli alimenti

Abilità

Applicare modalità di controllo e regolazione della pasta lievitata
Applicare procedure di controllo processo di cottura per prodotti da forno
Applicare procedure di regolazione processo di cottura prodotti da forno
Applicare tecniche di allestimento forno a legna
Applicare tecniche di cottura dei cibi
Applicare tecniche di cottura dei prodotti da forno
Applicare tecniche di manutenzione forni da cucina di vario tipo
Applicare tecniche per spianare la pasta
Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi
Utilizzare strumenti per spianare la pasta

DOCENTE

Maestro Pizzaiolo Gerardo Cataldo

CONTATTI



Tel: 0881/530664
Fax: 0881/530664
Email: info@format-group.it
Sito web: www.format-group.it

Lo sportello informativo è aperto al pubblico:

Mattina: dal Lunedì al Venerdì dalle 9:00 alle 13:00

Pomeriggio: dal Lunedì al Venerdì dalle 16:00 alle 19:00

Format - Corso Garibaldi, 19 - 71036 LUCERA (FG) IT

Tel. +39 0881 530664 - Fax +39 0881 530664 – info@format-group.it

DATI DEL PARTECIPANTE

NOME:	COGNOME	
LUOGO E DATA DI NASCITA:		
TITOLO DI STUDIO	FUNZIONE	
INDIRIZZO		
CITTÀ	PROV.	CAP.
TEL.	E-MAIL	

DATI PER LA FATTURAZIONE

INTESTATARIO FATTURA		
P.IVA	CODICE FISCALE	
INDIRIZZO SEDE		
CITTÀ	PROV.	CAP.

FIRMA

Ai sensi del D.Lgs. 206/2005 e s.m.i., Lei avrà facoltà di recedere, senza dover corrispondere alcuna penale e senza dover specificare il motivo, entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data dell'iniziativa.
Il recesso dovrà essere esercitato entro il predetto termine con comunicazione scritta a mezzo lettera racc. A/R al seguente indirizzo ovvero, entro lo stesso termine, mediante telegramma, telex, posta elettronica e fax, a condizione che sia confermata mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento entro le quarantotto ore successive, utilizzando i seguenti recapiti -
FORMAT ENTE DI FORMAZIONE DAUNO . - C.so Garibaldi, 19 - 71036 Lucera. A seguito del recesso da parte Sua, esercitato come sopra, entro 30 giorni dalla data del recesso, provvederemo a riaccreditarLe gli importi da Lei eventualmente pagati.
> oltre il termine di cui sopra e fino al giorno stesso dell'iniziativa, Lei potrà recedere pagando un corrispettivo pari al 25% della quota di iscrizione, che potrà essere trattenuta direttamente dalla nostra società, se la quota è già stata versata. La nostra società provvederà ad emettere la relativa fattura.
In assenza di recesso nei predetti termini, l'obbligo di pagamento dell'intera quota sussiste a prescindere dalla Sua effettiva frequentazione dell'evento formativo.

Firma

