

Corso per Pizzaiolo

Il corso si pone l'obiettivo di trasmettere le competenze necessarie per intraprendere un percorso professionale nel mondo della pizza. È adatto sia a chi non ha alcuna preparazione specifica, sia a chi ha già maturato esperienza nel settore, e desidera acquisire metodo e conoscenze teoriche e pratiche per migliorare il prodotto che già realizza.

PROGRAMMA

- I cereali: il grano e la farina. Produzione, grado di raffinazione, le informazioni del sacco, metodo di immagazzinamento e conservazione.
- I processi di lievitazione, maturazione e fermentazione dell'impasto;
- Le materie prime della filiera produttiva della pizza: acqua, farina, lievito, sale, pomodoro, mozzarella ed olio extra vergine d'oliva;
- Le attrezzature in pizzeria: tavolo preparazioni, minuteria, impastatrici, forni
- I forni: elettrici, a gas e a legna: caratteristiche e metodologie di cottura
- Preparazione dell'impasto a mano e con l'impastatrice;
- Formatura del panetto
- Manipolazione e stesura del disco di pasta e suo condimento;
- Organizzazione del lavoro al forno – accensione, utilizzo delle pale, tecnica per infornare;
- Pratica di stesura, farcitura e di cottura
- Pulizia degli utensili

FREQUENZA

200 ore

150 ore di teoria e 50 ore di laboratorio

Il calendario delle lezioni sarà pianificato ad avvio corso

CERTIFICAZIONI

Attestato di frequenza

certificato di natura privata rilasciato da Fondazione Le Costantine

Attestato di frequenza HACCP

documento attestante il superamento dell'esame relativo alle normative igieniche sanitari, obbligatorio per la somministrazione delle bevande

SEDE

Fondazione Le Costantine

Maglie – Via E. Sticchi 47/a