

# 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