

VOGLIO FARE IL PIZZAIOLO

CORSO PERSONALIZZATO · STAGE · AVVIAMENTO AL LAVORO



www.lavoroecorsi.com





Con Emanuele Quadraccia

Corso professionale Pizzaiolo

- 7 Dispense
- 35 Volumi,
- 320 ore di tirocinio



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

Programma didattico

1) CONOSCERE IL PASSATO

1. La storia del pane e della pizza
2. Il frumento e le sue origini
3. La storia della macinazione
4. La storia della farina
5. La soia



2) CONOSCERE GLI INGREDIENTI

1. La Farina
2. Il Lievito
3. L'Acqua
4. Il Sale
5. Grassi e oli
6. Il Malto
7. La Mozzarella

3) LAVORAZIONE DELLA PIZZA

1. La Biga
2. La Lievitazione
3. La manipolazione della pizza
4. Come ottenere la migliore pizza
5. Salsa per pizza



Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

4) FASI PRODUTTIVE

1. Metodi di lavorazione
2. L'Impastamento
3. La Cottura
4. Le Pizze più diffuse
5. Le ricette

5) PANI E DOLCI IN PIZZERIA

1. Fare Il Pane e le sue ricette
2. Le basi per Pasticceria
3. Le Frolle
4. I Lievitati
5. I Plum Cake

6) PER SAPERNE DI PIÙ

1. L'educazione Alimentare.
2. Decalogo del Professionista
3. La corretta alimentazione
4. Guida alle Calorie
5. Salute e Prodotti Salutistici

7) COME E PERCHÉ APRIRE UNA PIZZERIA

1. L'Impresa Artigiana
2. Le Normative
3. Le Attrezzature
5. Prevenzione e sicurezza
4. L'Igiene

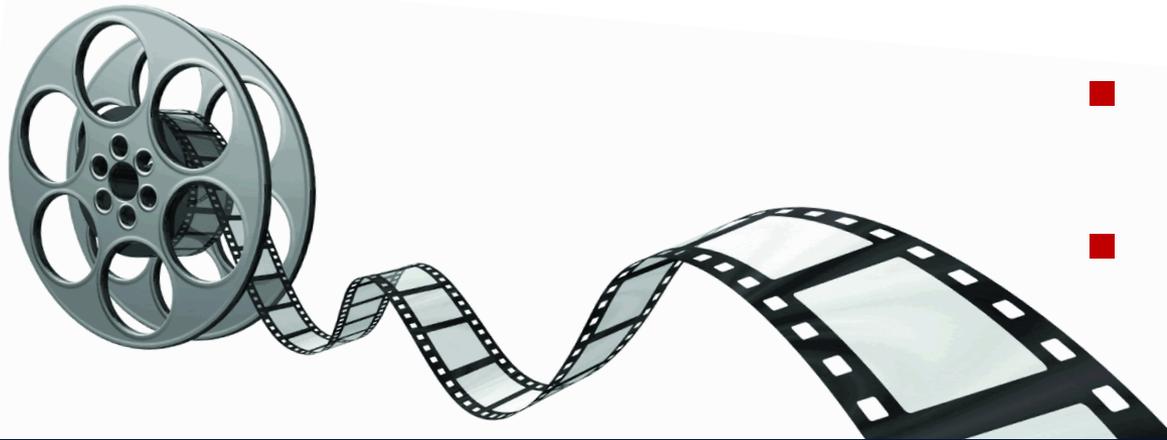


Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIU ITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

La preparazione e la produzione della pizza

- Pizza in pala
- Pizza in teglia
- Pizza tonda



Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

DALLA TEORIA ALLA PRATICA

**Lo stage si
frequenta
in una Pizzeria
d' Eccellenza
della tua città**

PROGRAMMA TIROCINO / STAGE 320 ORE

- Mettere in pratica quanto appreso durante la parte teorica
- Concetti e norme del lavoro in pizzeria
- La gestione, l'igiene, l'ottimizzazione degli spazi lavorativi
- Le fasi di preparazione delle materie prime
- Le fasi di impastamento e lievitazione
- La farcitura la cottura, la presentazione
- La pizza in pala, in teglia e tonda
- Quant'altro concerne le attività basilari in pizzeria

Se alla fine del tirocinio
non ti senti ancora un
Pizzaiolo ti regaliamo
ancora altre ore di STAGE



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

Inserimento lavorativo

«Uno Staff competente ed aggiornato ti guiderà nel mondo del lavoro per cogliere le migliori opportunità e costruire con te il tuo futuro professionale»

«Con PIUITALIA non sarai mai solo, ogni anno potrai partecipare a tirocini formativi e seminari di aggiornamento con Maestri Pizzaioli nazionali ed internazionali. Sarai sempre al passo con i tempi»



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

PIUITALIA

Associazione Mestieri Italiani

Via Sirolo, 24

61122 Pesaro PU — ITALIA

+39 0721580644

+39 3925991479



Arte Bianca

la scuola del mestiere

**STAGE
PERSONALIZZATI**

Visita il nostro sito www.lavoroecorsi.com