

INFORMAZIONI GENERALI

Modalità d'iscrizione

Le iscrizioni sono a numero chiuso. Sono previste classi con massimo 8 partecipanti. Per l'iscrizione è necessario il versamento di un acconto e la compilazione dell'apposita scheda di iscrizione, disponibile presso la nostra segreteria o richiedibile via e-mail.

Il costo comprende:

- La partecipazione a tutte le attività pratiche in presenza, lezioni teoriche, dimostrazioni ed esercitazioni didattiche.
- Dispense e ricettari
- N° 1 giacca professionale
- Degustazione degli elaborati

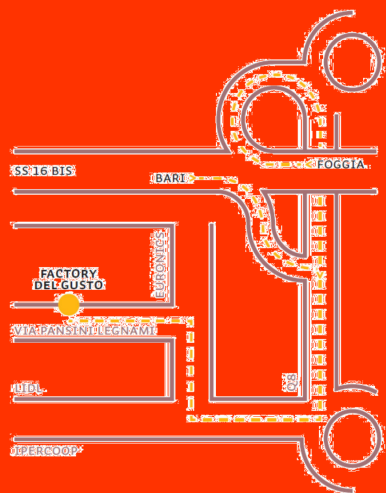
Come raggiungerci

La scuola si trova nella Zona ASI di Molfetta, nei pressi di Eurospin e Lidl.

Arrivo 16 bis da Bari o Foggia, uscita Molfetta

Centro Commerciale—Zona Industriale.

Arrivo autostrada uscita Molfetta direzione 16 bis Foggia



FACTORY DEL GUSTO srl

Via Pansini Legnami, Mg. B, L/B3

Zona ASI, Molfetta (BA)

Tel. 080.3382374 - 3404868821

info@factorydelgusto.it

www.factorydelgusto.it

PARTNER TECNICI



CORSO PROFESSIONALE PIZZAIOLO



Corso Professionale per

PIZZAIOLO

Il corso è destinato a tutti coloro che vogliono intraprendere la professione del pizzaiolo.

PROGRAMMA DEL CORSO

- **Materie prime** e la loro influenza sul prodotto finito: farine, lieviti, acqua e sale.
- **I criteri per i giusti acquisti** per la preparazione della pizza.
- **La comprensione** del comportamento nell'impasto.
- **Possibili difetti e rimedi** sul prodotto dovuto alla materia prima.
- **Le attrezzature e i macchinari** (forno e impastatrici): conoscerne le caratteristiche di utilizzo.



- **Gli impasti:** vari tipi di impasti, fermentazione e lievitazione, maturazione.
- **Preparazione della pizza:** stenditura, grammature delle forature, sequenza e metodo.
- **Le palline per la pizza:** preparazione, conservazione, rigenerazione.
- **Fasi di manipolazione.**
- **Sistema di cottura** teorico e pratico.
- **Gestione della pizzeria e l'immagine del pizzaiolo.**
- **Verifica finale.**



DESTINATARI

Il corso è rivolto a persone senza esperienza nell'ambito della pizzeria o provenienti da studi e professioni in altri ambiti.

DOCENTI

I docenti del corso sono tutti pizzaioli esperti con un'esperienza pluriennale nell'ambito ristorativo riconosciuti a livello nazionale da associazioni di categoria.

DURATA

50 ore strutturate in 10 lezioni

COMPETENZE OTTENUTE

L'allievo imparerà i segreti dell'arte della preparazione della pizza, dai diversi tipi di impasti, alla loro lievitazione e cottura. Inoltre avrà modo di acquisire le basi per poter aprire e gestire l'attività di pizzeria.

ATTESTATO

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato l'Attestato di Frequenza con il marchio della scuola riconosciuto dall'Associazione Cuochi Baresi e da altre associazioni di categoria