Corso di Pizzeria Base

OBBIETTIVO DEL CORSO DI PIZZERIA

Il corso ha come obiettivo di dare una formazione di base necessaria per poter lavorare in un laboratorio di pizzeria, attraverso la conoscenza delle attrezzature e di come si organizza una giornata lavorativa. Il corso inoltre introduce le tecniche fondamentali sulle preparazioni primarie di pizzeria. Per coloro che volessero mettersi in proprio, fornisce il know-how indispensabile per poter vagliare l'apertura di un punto vendita e laboratorio.



A CHI E' RIVOLTO IL CORSO?

A tutti coloro che non hanno esperienza e vogliono capire come funziona il lavoro del pizzaiolo perché desiderano iniziare ad operare nel mondo della Pizza.

DOVE SI TENGONO:

Via Morozzo della Rocca, 46, 00159 Roma RM

COME RAGGIUNGERE IL LABORATORIO:

DA TERMINI: bus circolare **50 direzione Termini (MA-MB-FS)** e scendere alla fermata **C.ne Casilina/p.le Prenestino** per poi proseguire per circa 15 minuti a piedi in via Ettore Fieramosca, svoltare successivamente in via Morozzo della Rocca.

DA TIBURTINA: bus **545 direzione S. Luca Evangelista** per 7 fermate, scendere alla fermata **Pollio/della Rocca** e raggiungere il laboratorio in circa 3 minuti a piedi.

COME FACCIO AD ISCRIVERMI AL CORSO?

Telefonando allo 06 64502717

TUTTE LE INFORMAZIONI AGGIORNATE SUL CORSO INCLUSO IL CALENDARIO E LE SEDI DI SVOLGIMENTO SONO PUBBLICATE SUL SITO WWW.HACCProma.IT

Bio Invent s.n.c.
Via Portuense 796c Roma (RM)
Tel: 06 64502717 Fax: 06 64502717 Email: info@bioinvent.it

Ente di formazione accreditato dalla Regione Lazio con determinazione N.G06662 del 13/06/2016

L'ATTESTATO DI FREQUENZA QUANDO VERRA' RILASCIATO?

Il Corso è validato dalla Provincia di Roma e l'attestato viene rilasciato dal centro di formazione Bio Invent con il patrocinio dell'Associazione Italiana Consulenti Igiene Alimentare. La consegna dell'attestato avviene l'ultimo giorno del corso.

PROGRAMMA DEL CORSO



Parte teorica 1° giorno (4 ore)

- Le farine
- Il lievito
- Il sale
- Gli additivi e la loro funzione
- Tipologie di forni
- Tipologie di impastatrici
- Panoramica sulle attrezzature
- Panoramica sugli ingredienti della linea

Parte teorica 2° giorno (4 ore)

- Introduzione alle metodologie di impasto
- Impasto diretto e indiretto (poolish)
- Impasto stile napoletano
- Impasto classico (croccante)
- Impasto stile romano
- Impasto integrale
- Impasto senza glutine

Parte pratica 3° giorno (6 ore)

- Preparazione dell'impasto per pizza classica
- Puntata e stagliatura
- Preparazione dell'impasto per pizza stile napoletano
- Puntata e stagliatura

Parte pratica 4° giorno (6 ore)

- Preparazione dell'impasto integrale
- Puntata e stagliatura
- Preparazione della linea degli ingredienti
- Utilizzo del forno
- Esercizi pratici per imparare a stendere, condire, impalare e cuocere i vari tipi di pizza
- Ogni iscritto alla fine del corso preparerà una pizza che verrà valutata in base all'aspetto, cottura e gusto.

AI PARTECIPANTI PIU MERITEVOLI L'AZIENDA OFFRIRÀ UNA STAGE DI DUE GIORNI PRESSO LA STRUTTURA

QUANTO DURA IL CORSO DI PIZZERIA?

Il corso di Pizzeria è strutturato in 4 lezioni, due giornate da 6 ore e 2 giornate da 4 ore ciascuna, per un totale di 20 ore.

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI AD OGNI CORSO?

I corsi si svolgono presso un laboratorio operativo di pizzeria e prevedono classi formate da un massimo di 8 persone.

REQUISITI PER POTER PARTECIPARE

Il corso è per l'80% un corso pratico e si svolge all'interno di un laboratorio di pizzeria operativo, di conseguenza è indispensabile possedere l'attestato di HACCP. Per legge necessario a tutti gli addetti delle aziende alimentari che manipolano alimenti. Nel caso non si possedesse tale attestato, è possibile richiederlo ad un prezzo scontato del 50% al centro di formazione Bio Invent telefonando allo 06 64502717.

TUTTE LE INFORMAZIONI AGGIORNATE SUL CORSO INCLUSO IL CALENDARIO E LE SEDI DI SVOLGIMENTO SONO PUBBLICATE SUL SITO WWW.HACCProma.IT

Bio Invent s.n.c.
Via Portuense 796c Roma (RM)
Tel: 06 64502717 Fax: 06 64502717 Email: info@bioinvent.it

Ente di formazione accreditato dalla Regione Lazio con determinazione N.G06662 del 13/06/2016