PIU ITALIA
FORMAZIONE



CORSO PIZZAIOLO



PRESENTAZIONE

Quello che vedi qui non è un semplice corso. È un percorso unico, completo e professionalizzante che PIUTALIA ha pensato per te

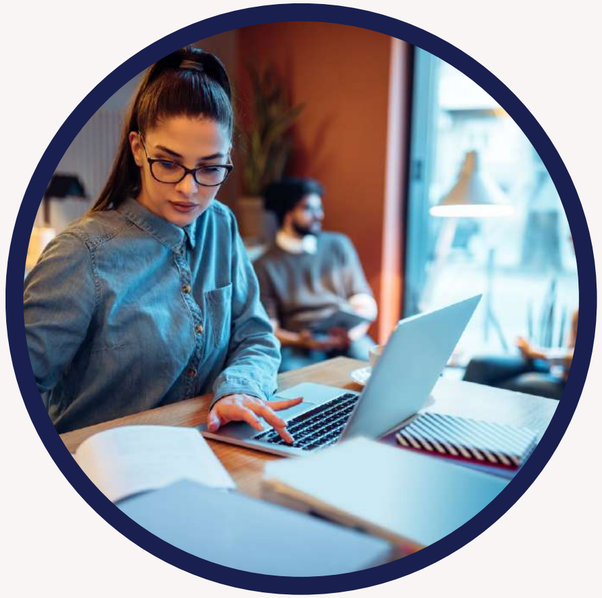
I nostri corsi sono rivolti ad un pubblico sia nazionale che internazionale. Gli unici requisiti necessari per poter partecipare sono:

- Conoscenza della lingua Italiana o della lingua Inglese
- Aver compiuto il sedicesimo anno di età
- Essere residente in paese membro dell'UE oppure disporre di un permesso di soggiorno valido in Italia

Più ancora però è importante avere una PASSIONE profonda nei confronti della professione e soprattutto il sogno di costruire un FUTURO DI SUCCESSO

LE TRE FASI DEL TUO CORSO

1



TEORIA

2



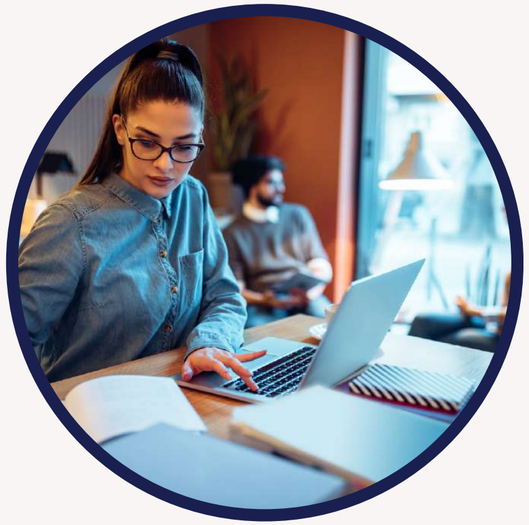
STAGE

3



LAVORO

1.TEORIA



6 DISPENSE CON 32 VOLUMI (100 ORE)

Da studiare dove vuoi, quando vuoi.

Attraverso il percorso didattico acquisirai tutte le conoscenze indispensabili per un pizzaiol moderno

Potrai studiare sia in LINGUA ITALIANA che in LINGUA INGLESE



ASSISTENZA TUTOR: sarà il tuo riferimento costante durante la tua formazione teorica per chiarire o approfondire i concetti affrontati.

Potrai esercitarti per presentarti allo stage con un'ottima visione del ruolo che andrai a ricoprire.e)



Il tuo docente RICCARDO MENON - Pizzaiolo pluri Campione del Mondo - Inventore della pizza a lunga lievitazione - Ti svelerà tutti i trucchi del mestiere.



COSA APPRENDERAI?

1. FARE IL PIZZAIOLO

- La storia del pane e della pizza
- Il frumento e le sue origini
- La storia della macinazione
- La farina

2. GLI INGREDIENTI PRINCIPALI

- Il lievito
- L’acqua
- Il sale
- Il malto
- La soia
- Il malto

3. LAVORAZIONE DELLA PIZZA

- La biga
- La lievitazione
- Salsa per pizza
- La mozzarella
- Manipolazione della pizza



COSA APPRENDERAI?

4. LE FASI PRODUTTIVE

- L’impastamento
- Metodi di lavorazione
- La cottura Forni per pizza
- L’impresa artigiana

5. TUTTO PIZZA

- Le ricette
- Lacorretta alimentazione
- L’igiene in laboratorio
- L’igiene degli alimenti
- Pizza: in teglia, pala, tonda, napoletana

6. PER SAPERNE DI PIÙ

- Decalogo del professionista
- Guida alle calorie
- Le pizze più diffuse
- Le attrezzature in cucina
- Prevenzione e sicurezza
- Mettersi in proprio
- L'autostima

2. STAGE



ROBERTA - la nostra Responsabile Stage - ti seguirà passo passo per introdurti presso la migliore struttura della tua città

1 MESE DI STAGE (160 ORE) per il corso base
2 MESI DI STAGE (320 ORE) per il corso professional nella tua città per mettere in pratica quanto appreso nella parte teorica.
Trascorrerai giornate di vero lavoro al fianco di PIZZAIOLI professionisti, grazie alle quali acquisirai competenze di alto livello spendibili nel mondo del lavoro.



POSSIBILITÀ DI STAGE IN QUALUNQUE CITTÀ ITALIANA

Attestati rilasciati (in lingua italiana ed in lingua inglese):
ATTESTATO di specializzazione
ATTESTATO di frequenza teorico/pratica
ATTESTATO HACCP (se richiesto)
Lettera di referenza PIUITALIA e del laboratorio ospitante.



3. LAVORO

Terminato il corso il team PIUITALIA metterà a disposizione la propria decennale esperienza nel settore per fornirti assistenza personalizzata nella costruzione di un percorso di inserimento nel lavoro

RISULTATO: IL 92% DEI NOSTRI ALLIEVI TROVA LAVORO ENTRO I 3 MESI DAL DIPLOMA



Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente SEMINARI DI AGGIORNAMENTO con maestri nazionali ed internazionali. Così riuscirai a tenerti informato sui cambiamenti e sulle ultime tendenze del settore



LUCIANO
40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE
Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUITALIA



ANDREA
Manager commerciale da 20 anni nel mondo dell'enogastronomia

TEAM PIUITALIA



LUCIANO

FONDATORE E PRESIDENTE



GABRIELE

FONDATORE E MARKETING MANAGER



ANDREA

FONDATORE E COMMERCIAL MANAGER



ROBERTA

RESPONSABILE UFFICIO STAGE



STEFANIA

CONSULENTE SENIOR CORSI FOOD



CHIARA

CONSULENTE CORSI ARTE BIANCA



SILVANA

CONSULENTE SENIOR CORSI GASTRONOMIA

PIUITALIA | ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO