



WWW.ACCADEMIANAZIONALEPIZZADOC.IT

#PizzaDocLab

DIVENTA PIZZAIOLO!
ISCRIVITI AI NOSTRI CORSI BASE

Corso Base Pizzaiolo

SCHEDA ESPLICATIVA





#PizzaDocLab

Diventa un Pizzaiolo DOC

Corso Base Professionale

PROGRAMMA

Il Corso Base per pizzaiolo alterna sessioni teoriche e pratiche, durante le quali i docenti affronteranno tutti i principali aspetti volti alla realizzazione della pizza: dalla scelta degli ingredienti e tecniche di impasto, alla stesura, farcitura e cottura.

Il corso si suddivide in vari moduli a scelta del corsista.

Ogni aspirante pizzaiolo riceverà tutte le nozioni per intraprendere da subito il mestiere, grazie agli insegnamenti dei Maestri del Team Accademia.

Il programma didattico elaborato per il Corso per Pizzaioli sarà estremamente pratico e operativo, finalizzato all'obiettivo primario di formare professionalità eccellenti con competenze specifiche, atte a favorire un successivo e immediato ingresso nel mondo del lavoro

WWW.ACCADEMIANAZIONALEPIZZADOC.IT

Diventa un Pizzaiolo DOC

Corso Base Professionale

A CHI È RIVOLTO IL CORSO

A coloro che desiderano imparare il mestiere del pizzaiolo e non hanno esperienza nel settore, a chi è appassionato del mondo pizza e agli imprenditori interessati all'apertura di un ristorante o pizzeria.

Nella sessione teorica sarà dato spazio alla conoscenza di tutti gli ingredienti e le attrezzature necessari per la preparazione dell'impasto:

Forza della farina

- Produzione, informazioni necessarie da tenere presenti sul sacco, conservazione in magazzino;
- Qualità della farina: proteine, maglia glutinica, W (fattore di panificabilità), rapporto P/L
- Come scegliere il tipo di farina in base alla tipologia di impasto che si desidera realizzare;

Forza dell'acqua

- Requisiti organolettici, chimici (durezza, pH) e batteriologici;
- L'influenza dell'acqua sull'impasto;

Forza del sale

- Caratteristiche e come influisce nell'impasto

Forza del lievito

- Morfologia, le sue funzioni, i diversi tipi in commercio, produzione, il suo ruolo nell'impasto, l'influenza della temperatura, la curva di lievitazione

Forza dell'olio

- Quale utilizzare, quando e quanto.

Farcitura della pizza

- Come riconoscere gli ingredienti di qualità e le quantità giuste da utilizzare.

Cottura della pizza

- Tipologie di forni e gestione della cottura

Attrezzature

- Informazioni generali su impastatrici, forni e banchi da lavoro



#PizzaDocLab

Diventa un Pizzaiolo DOC

Corso Base Professionale

SESSIONE PRATICA

Sessione Pratica

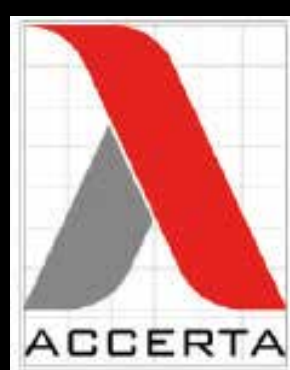
- Preparazione delle pizze a mano e utilizzando le impastatrici (conoscenza delle attrezzature da scegliere e utilizzare per una pizza DOC, e analisi dei vari aspetti legati ai segreti della lievitazione)
- Confezione delle pagnotte e formazione delle palline a mano, dopo aver deciso il peso.
- Preparazione degli ingredienti per la farcitura, e studio dei tipi di prodotti e della loro qualità, cura e approvvigionamento delle materie prime
- Manipolazione del disco di pasta
- Stesura e farcitura della pizza
- Gestione del forno e cottura della pizza
- Pulizia del posto di lavoro e dell'attrezzatura utilizzata.
- Cenni ad aspetti economico/gestionali (Food cost nella ristorazione, Costi di produzione, etc.)

FORMAZIONE PROFESSIONALE QUALIFICATA

Alla fine di ogni percorso formativo, ogni corsista riceverà un attestato qualificato con certificazione internazionale UNI EN ISO 9001:2015 - Certificato n° QMS19190043



SGQ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICATO N° QMS19190043



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA

CAMPANIA

Premio Formazione 2020



WWW.ACCADEMIANAZIONALEPIZZADOC.IT



#PizzaDocLab

Diventa un Pizzaiolo DOC

Corso Base Professionale

KIT PIZZA DOC

- Materiale didattico (didattica, block notes, penna Pizza DOC)
- Abbigliamento professionale (borsa, divisa, cappello, maglia, grembiule Pizza DOC)
- Alloggio per i fuori sede per i corsi di gruppo da min. 5 persone
- Stage (su richiesta)
- Possibilità di inserimento lavorativo (in base alle richieste del mercato attuale)

Il corso base si svolge presso una delle nostre sedi, in Italia o all'estero (o in alternativa può anche essere richiesta la modalità online | DAD). Ci sono differenti moduli a scelta del corsista:

Modulo 1.	5 giorni	€ 940+iva
Modulo 2.	10 giorni	€ 1.500+iva
Modulo 3.	15 giorni	€ 2.250+iva
Modulo 4.	20 giorni	€ 2.690+iva

Modulo 5. Programma personalizzato

I corsi base prevedono anche l'opportunità di un eventuale stage o inserimento lavorativo presso uno dei nostri partner in Italia e all'estero.

Per confermare l'iscrizione occorre un bonifico o pagamento con paypal.

C'è anche la possibilità di pagare in comode rate a tasso ZERO.

WWW.ACCADEMIANAZIONALEPIZZADOC.IT