CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CAT ASCOM SERVIZI PESCARA

ASCOM FIDI COOP DI GARANZIA

CORSO PER PIZZAIOLO

Euro 550,00

Dispense e materiali inclusi nel prezzo!

CATASCON SERVIZI PESCARA

CORSO PER PIZZAIOLO

A partire dal 10 ottobre 2016 un corso per apprendere i segreti della pizza

Sono già aperte le iscrizioni al **Corso per pizzaiolo organizzato dalla Confcommercio di Pescara,** che si terrà a partire **dal 10 ottobre, per dieci incontri dalle ore 8:30 alle 13:00**, in un'aula appositamente attrezzata, presso **Farco Grandi Impianti, sita a Città Sant'Angelo (PE)** in **Via del Porto Romano, 8.**

Il Corso per pizzaiolo è aperto a tutti, e ha come obiettivo quello di formare i pizzaioli di domani e consentire loro di entrare nel mondo del lavoro, **ha un costo di euro 550,00 (IVA inclusa), comprendente tutte le dispense del corso ed i materiali e prodotti per le prove pratiche**.

Il corso prevede moduli di teoria e moduli di pratica indispensabile per l'acquisizione di una professione, **tenute dal docente Valle Valerio**, **pizzaiolo professionista** (Campione Italiano Pizza Tipica Regionale, Vicecampione Mondiale Pizza con farina di Kamut, Premio Mediterraneo alla Professionalità 2011)**, presso la Farco Grandi Impianti Srl**.

Programma delle lezioni

- **Prima lezione – Lunedì 10 ottobre:** Il pizzaiolo: mestiere o professione? - analisi delle fasi di lavoro e delle tipologie di pizza presenti sul mercato - presentazione delle materie prime: farina, acqua, sale, lievito e olio.
- **Seconda lezione – Martedì 11 ottobre:** Ottenere un impasto facilmente digeribile - i concetti fondamentali maturazione e lievitazione - presentazione degli strumenti di lavoro: banco, frigo, pale, impastatrici ecc.. – impastare a mano: gli allievi impareranno la migliore tecnica per impastare manualmente - impasto professionale: il docente mostrerà la procedura per ottenere un impasto a regola d'arte per la *pizza classica.*
- **Terza lezione – Mercoledì 12 ottobre e Quarta lezione – Giovedì 13 ottobre:** Gli allievi saranno impegnati nella preparazione dei cosiddetti *panetti* e poi a turno eseguiranno, sotto la guida del docente, l'impasto per la pizza classica utilizzando le attrezzature professionali. Alla fine tutti inizieranno a stendere i *panetti.*
- **Quinta lezione – Venerdì 14 ottobre:** Affinché tutti gli allievi acquisiscano la giusta manualità, una buona parte della lezione, sarà dedicata alla stesura. Inoltre sarà insegnato ad impalare e a cuocere la pizza.
- **Sesta lezione – Lunedì 17 ottobre:** Riepilogo di tutte le fasi: impasto (diverso per gruppi), porzionamento in panetti, stesura, impalatura, prima farcitura, cottura.
- **Settima lezione – Martedì 18 ottobre:** Le farciture saper scegliere gli ingredienti principali e saper preparare le "mise en place" – degustazione e accenni sulla pizza in teglia.
- **Ottava lezione – Mercoledì 19 ottobre:** Lavoro di squadra: gli allievi divisi per squadra simuleranno un momento di lavoro in pizzeria, imparando a collaborare, organizzare e a preparare autonomamente una pizza farcita, fino alla consegna al cliente.
- **Nona lezione – Giovedì 20 ottobre:** Riepilogo di tutte le fasi ed accenni ai metodi d'impasto più diffusi – preparazione all'esame finale
- **Decima lezione PIZZA COMPETITION – Venerdì 21 ottobre:** Gli allievi dimostreranno ciò che hanno imparato, preparando e presentando una pizza da far degustare ad una giuria di esperti del settore – consegna attestati e foto.

Con il contributo di:

F.A.R.C.O. www.farcogi.it

Prodotti Alimentari per Ristoranti Pizzerie Mister Chef

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:
CONFCOMMERCIO PESCARA - VIA ALDO MORO, 1/3 - Tel. 085.43.13.620
E- MAIL: FORMAZIONE@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT

OPPURE CLICCA SU FACEBOOK CONFCOMMERCIO PESCARA