

# CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

**CATASCON**  
SERVIZI PESCARA

**ASCON**  
FIDI COOP  
DI GARANZIA

# CORSO PER PIZZAIOLO

550,00 euro



**LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI PROFESSIONISTI  
DISPENSE E MATERIALI INCLUSI NEL PREZZO**

**CATASCON**  
**SERVIZI PESCARA**  
**CORSO PER PIZZAIOLO**

**A partire dal 29 gennaio 2018 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 29 gennaio 2018, 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 (1° Classificato Campionato Europeo di Pizza: selezione Rimini 2017, 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 29 gennaio 2018** 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 30 gennaio 2018** 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 31 gennaio 2018 e Quarta lezione – Giovedì 1 febbraio 2018** 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 2 febbraio 2018** 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 5 febbraio 2018** Riepilogo di tutte le fasi: impasto (diverso per gruppi), porzionamento in panetti, stesura, impalatura, prima farcitura, cottura.
- **Settima lezione – Martedì 6 febbraio 2018** Le farciture saper scegliere gli ingredienti principali e saper preparare le "mise en place", degustazione e accenni sulla pizza in teglia.
- **Ottava lezione – Mercoledì 7 febbraio 2018** 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 8 febbraio 2018** Riepilogo di tutte le fasi ed accenni ai metodi d'impasto più diffusi – preparazione all'esame finale
- **Decima lezione PIZZA COMPETITION – Venerdì 9 febbraio 2018** 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:



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

**OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA**