

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

CORSO PER PIZZAIOLO

A partire dal 25 febbraio 2019 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 **25 febbraio 2019, 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 Giampiero Di Biase**, pizzaiolo professionista, **presso la Farco Grandi Impianti Srl**.

Le lezioni si svolgeranno nei seguenti gironi: *lunedì 25 febbraio 2019, martedì 26 febbraio 2019, mercoledì 27 febbraio 2019, giovedì 28 febbraio 2019, venerdì 1 marzo 20219, lunedì 4 marzo 2019, martedì 5 marzo 2019, mercoledì 6 marzo 2019, giovedì 7 marzo 2019 e venerdì 8 marzo 2019 dalle ore 8:30 alle 13:00.*

Gli argomenti trattati: Cenni storici su farine e panificazione. Classificazione farine. Strumenti della panificazione. Il mestiere del pizzaiolo. Tecniche e tipi di impasto: impasti diretti e indiretti. Lievitazione e maturazione: tipi di lievito e stoccaggio impasto. Impasto diretto, autolisi, biga. Teoria di stesura farcitura e cottura. Pratica: stesura farcitura e cottura pizza. Pratica: fine impasto con biga, impasto diretto. Pratica: impasti, stesura farcitura e cottura. Le farciture saper scegliere gli ingredienti principali e saper preparare le "mise en place", degustazione e accenni sulla pizza in teglia. Organizzazione a preparare autonomamente una pizza farcita, fino alla consegna al cliente. Dimostrazione 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@CONFCOMMERCIOPESCARA.IT**

OPPURE CLICCA SU FACEBOOK  CONFCOMMERCIO PESCARA