CORSO PER ASPIRANTI PIZZAIOLI

Programma

Formazione igienico-sanitaria (HACCP)

Tecnica professionale (teoria)

Storia del pane e della pizza, dal mesolitico ai nostri giorni - I cereali più importanti ed il loro uso nel tempo - Il frumento, produzione e tipologie, il grano duro, il grano tenero - Il molino, la macinazione, l'abburattamento, gli esami reologici, lo stockaggio - La conoscenza delle farine in funzione degli impasti da produrre - Gli elementi che compongono l'impasto: acqua, sale lieviti - Le tipologie d'impasto, diretti indiretti "Biga" "poolisch" - La lievitazione e la maturazione - Le attrezzature d'ausilio per il pizzaiolo: le impastatrici, abbattitori, spezza/arrotondatrici, le spianatrici a caldo e a freddo, caratteristiche tecniche, produzione ed uso - I forni: a legna, a gas, elettrici, rotanti ed in linea - I combustibili: solidi, liquidi, gassosi.

Tecnica professionale (pratica)

Preparazione impasti di varie tipologie - Formazione pastoni e formine, Lievitazione/maturazione - Le temperature d'impasto - Lavorazione al banco, allargamento, guarnizione e cottura - Le pizze ipocaloriche, pizze per celiaci, le pizze dolci, il territorio Le pizze al taglio impasti, guarnizioni e cottura.

Alla fine del corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione e l'attestato di formazione igienico-sanitaria HACCP a norma di legge

Obiettivi

L'obiettivo del corso base è di portare i partecipanti alla realizzazione completa di una Pizza dalla A alla Z. I partecipanti potranno approfondire a livello teorico e pratico la conoscenza delle materie prime di base, delle tecniche di preparazione alla realizzazione dei vari impasti diretti ed indiretti, delle attrezzature, della "porzionatura" e preparazione dei panetti, della stesura e farcitura della pizza e infine della cottura in forno. L'approccio didattico permetterà agli allievi un altissimo grado di esecuzione pratica, favorendo oltre ai contenuti tecnici anche aspetti legati all'organizzazione delle attività e dello spazio di lavoro.

Destinatari

Il corso è rivolto a coloro che intendono intraprendere la professione di pizzaiolo o desiderano integrare le competenze del proprio profilo professionale.

Requisiti

Per la frequenza del corso non sono richiesti particolari requisiti.

Tipologia

Il corso è di tipo teorico-pratico.

Calendario

Data	Ore	Orario	Argomenti	Sede
19/06/15	8	9.00 - 13.00 e 14.00 - 18.00	Parte Teorica (HACCP)	Trento
23/06/15	6	8.00 - 14.00	Parte Teorica	Trento
24/06/15	6	8.00 - 14.00	Parte Teorica	Trento
25/06/15	6	8.00 - 14.00	Parte Teorica	Trento
29/06/15	6	8.30 - 14.30	Parte Pratica	Rovereto
30/06/15	6	8.30 - 14.30	Parte Pratica	Rovereto
01/07/15	6	8.30 - 14.30	Parte Pratica	Rovereto

Codice corso
CAT001P

Durata
44 ore

Quota associato
€ 250,00 + iva
per partecipante

IN COLLABORAZIONE CON

Associazione Ristoratori del Trentino

CAT
IMPRESE
UNIONE
FORMAZIONE

MODULO DI ADESIONE EVENTO FORMATIVO

Da inviare via fax al numero **0461/880300** o via email **formazione@unione.tn.it**

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
TRENTINO

CORSO PER ASPIRANTI PIZZAIOLI

Sedi **Trento/Rovereto** | Data **Giugno 2015** | Durata **44 ore**

Quota di iscrizione **€ 250,00 + iva**

CODICE CORSO
CAT001P

La scheda di adesione dovrà essere inviata entro 5 gg dall'inizio dell'evento. È obbligatorio allegare la copia del pagamento effettuato

Dati per la fatturazione (TUTTI i campi sono obbligatori)

Ragione sociale .....

Partita Iva/Codice fiscale .....

Indirizzo .....
Via, numero civico, cap, città, provincia

Telefono ..... Fax .....

Indirizzo e-mail .....

Dati del partecipanti (per un numero superiore a 2 iscritti utilizzare più schede)

Cognome ..... Nome .....

E-mail per conferma di adesione e/o comunicazioni .....

Cognome ..... Nome .....

E-mail per conferma di adesione e/o comunicazioni .....

Imponibile ..... € Iva 22% ..... € Totale Fattura ..... €

TIMBRO E FIRMA ..... DATA .....

Modalità di segnalazione di interesse

Gli eventi formativi proposti verranno erogati **solo al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti in aula**. Ricordiamo agli iscritti che l'erogazione dell'evento formativo verrà confermata tramite e-mail, all'indirizzo indicato per ogni singolo partecipante iscritto o a quello indicato fra i dati per la fatturazione. A seguito dell'individuazione della data prescelta l'iscritto confermerà, compilando un modulo di adesione, la sua partecipazione al corso nelle date indicate. Il presente modulo non è vincolante ma rappresenta solamente una manifestazione di interesse.

Ai sensi ed in conformità di quanto previsto dal D. Lgs. N. 196/2003, la CAT SRL informa che i dati raccolti saranno trattati con l'ausilio dei moderni sistemi informatici ed archiviati elettronicamente presso la propria Sede; i medesimi saranno utilizzati per la fornitura dei servizi richiesti e/o per scopi amministrativi, contabili e fiscali, nonché per comunicare le future iniziative promosse da CAT SRL; il conferimento dei dati è facoltativo, ma necessario per l'espletamento del servizio; i dati raccolti ed archiviati non saranno comunicati a terzi ne diffusi e saranno trattati esclusivamente da dipendenti da CAT SRL di ciò appositamente incaricati; ad ogni momento l'interessato potrà esercitare i diritti da 7 a 10, titolo II, del D.Lgs. 196/2003 (conferma, modifica, cancellazione, blocco, aggiornamento, rettifica, etc., dei propri dati), rivolgendosi per iscritto al titolare del trattamento (CAT SRL Via Solteri, 78 - 38121 TRENTO nella persona del legale rappresentante pro-tempore).

IN COLLABORAZIONE CON

Associazione Ristoratori del Trentino