



**SCUOLA
PERTE**

Istruzione e formazione per non restare indietro

INFORMATICA - LINGUE - RECUPERO ANNI SCOLASTICI - SPECIALIZZAZIONI - CERTIFICAZIONI

QUALIFICA DI

PIZZAIOLO

DURATA DEL CORSO: 80 ORE

***40 ORE DI TEORIA**

***40 ORE DI STAGE**

***TEST DI INGRESSO**

***SCELTA DEI GIORNI**

***SCELTA DEGLI ORARI**

***LEZIONI IN AULA**

***LEZIONI A CASA**

PROGRAMMA DEL CORSO

GLI INGREDIENTI

i tipi di farine, l'acqua, il lievito, il sale, i grassi, il loro dosaggio

LE FASI DELLA LAVORAZIONE

impasto, lievitazione, manipolazione, condimento, cottura -lavorazione di diversi tipi di impasto(sottile, alta, tirata, morbda)

TECNICHE DI COTTURA

La pizza al piatto e in teglia - Le principali ricette di pizza -Metologie per la creazione di nuove ricette, in linea anche con le tradizioni e i prodotti del territorio –

PRODOTTI DA FORNO

Piccola pasticceria mignon salata e farciture con verdure, cereali e legumi - Piccoli pani da ristorazione con farine variegata – Grissini

ASPETTI SOCIALI E CULTURALI

La storia della pizza Storia tradizioni e diffusione della pizza. La figura del pizzaiolo, sviluppi, statistiche e prospettive di mercato

Materie prime alimentari di base per la pizza

- * Farine : Classificazioni, tipi, qualità, usi
- * lieviti: Produzione, tipi e usi acque: usi, tipi e trattamenti sali: tipi e uso ingredienti vari per
- * farciture: vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola

IMPASTI

Impasto meccanico

Impasto diretto

Fermentazione e lievitazione degli impasti

Maturazione degli impasti le farciture

Condimento della pizza in teglia e in pala

Abbinamenti di prodotti per migliorare la digeribilità

STESURA

Le varietà di stesura della pizza

Cottura della pizza Forni a legna, elettrici e a gas

Energia e materiale combustibile per la cottura

Attrezzature per i forni Cottura delle pizze: aspetti e fenomeni caratterizzanti l'arte del lavorare e del

cuocere la pizza Le attrezzature: Gli strumenti, i macchinari e le attrezzature per la lavorazione della pizza.

NORMATIVE

Normative di sicurezza negli impianti

Haccp

normative igienico-sanitarie

SCUOLA PER TE