

CORSO PROFESSIONALE DI PIZZERIA E PANIFICAZIONE

corso professionale - IN PROMO fino al 19 dicembre al costo di € 2.318,00 totali

Docenti:	Domenico De Rosa, Daniele Di Grazia, Andrea Giujusa (HACCP), Jacopo Mercurio, Tullio Monaldi, Fabio Pisano, Ivano Veccia, Tonino Vespa
Giorno:	dal lunedì al venerdì.
Data inizio corso:	15/01/2024
Data fine corso:	19/02/2024
Orario:	9.00-14.00
Costo:	€ 2.560,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Vi presentiamo la **nuova edizione** del corso per pizzaioli, che da gennaio 2024 si arricchisce di lezioni dedicate alla panificazione, per formare professionisti sia nel campo della pizza che del pane.

Il corso è composto da **130 ore di lezioni pratiche**, oltre a **6 ore dedicate all'HACCP** per il rilascio dell'attestato necessario al fine dell'inserimento nel mondo del lavoro.

Il corso per pizzaioli-panificatori è rivolto a chi si avvicina per la prima volta al mondo della pizzeria e della panificazione e intende intraprendere la professione, ma anche a chi ha già lavorato nel settore senza aver frequentato corsi specifici e necessita l'apprendimento di basi solide per evitare i soliti errori.

Il percorso formativo si articola in moduli dedicati alle varie tipologie di pizza (pizza tonda stesa a mano e a mattarello, pizza tonda napoletana, pinsa romana, pinsa e pizza gluten free, pizza in teglia e pizza alla pala) e di pane (pane a lievitazione naturale, pane con biga e poolish, pane con farine alternative), e prevede anche lezioni specifiche sui prodotti fritti,

classici e contemporanei.

Grande importanza avranno le lezioni sul lievito madre, durante le quali si imparerà la gestione del lievito, i vari rinfreschi, gli impasti e le cotture.

Saranno tanti professionisti che si alterneranno nella docenza per un corso completo, intensivo e totalmente pratico, tra cui alcune **special guest** come:

- **Ivano Veccia** che arriverà da Ischia per insegnarvi la sua famosa pizza napoletana;
- **Jacopo Mercurio**, che in pochi anni è passato da essere uno chef locale a una delle figure più rispettate nel mondo della pizza italiana, per fornire tanti spunti sfiziosi e preparare fritti contemporanei.

Le lezioni sono tenute nell'aula pizzeria della scuola, dotata di attrezzature e macchinari specifici per la preparazione e la cottura delle varie tipologie di pizza e pane, compreso il forno a legna.

Per garantire un apprendimento efficace e sicuro, **le classi sono a numero chiuso**.

Tale lezione potrà valere anche come aggiornamento per chi è già in possesso di un attestato conseguito ormai da tempo.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Il costo del corso di 25 lezioni + 1 lezione HACCP di 6 ore è pari ad € 2.100,00 + IVA (€ 2.560,00 totali).

PROMO OPEN DAY, valida fino al 19 dicembre 2023: € 1.900,00 + IVA (€ 2.318,00 totali).

Il costo del corso comprende:

- attestato di partecipazione al corso della scuola A Tavola con lo Chef;
- divisa completa A Tavola con lo Chef con ricamo della scuola (pantalone, giacca, bandana);
- dispensa e materiale didattico;
- materie prime e di consumo;
- assicurazione INAIL;
- uso delle attrezzature dei laboratori.

Per frequentare il corso, l'allievo dovrà munirsi di scarpe antinfortunistiche.

Il corso si pone come obiettivo principale quello di creare professionisti che, in poco tempo,

possano acquisire tutte le informazioni e le conoscenze necessarie per inserirsi sin da subito nel mondo del lavoro.

Il programma dedicato alla **pizzeria** prevede:

- studio delle caratteristiche e delle modalità di funzionamento dei forni (elettrico e a legna);
- procedure di pulizia dei forni;
- reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti;
- dosaggi degli ingredienti in relazione alla quantità ed alla tipologia di impasti da realizzare;
- procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti;
- tecniche di manipolazione degli impasti, stesura a mano e con il mattarello;
- monitoraggio del processo di lievitazione;
- tecniche di preparazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per il condimento e farcitura;
- tecniche di infornata;
- processo di cottura dei prodotti di pizzeria e panificazione;
- principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici).

Nello specifico l'allievo imparerà a preparare:

- pizza tonda, stesa a mano e con il mattarello (docente: Tonino Vespa – Pizzeria Al Grottino, zona San Giovanni);
- pizza tonda napoletana (docente: Ivano Veccia – Ristorante Pizzeria Allegrio, Via Veneto);
- pizza alla pala e pinsa romana (docente: Domenico De Rosa – tecnico product specialist e consulente su prodotti pizza e pinsa romana);
- pizza in teglia e fritti da rosticceria (docente: Fabio Pisano – consulente pizzaiolo);
- fritti contemporanei (docente: Jacopo Mercurio – 180g Pizzeria Romana, Roma).

Il programma dedicato alla **panificazione** prevede:

- panificazione con impasti diretti e indiretti, quali biga e poolish (docente: Tullio Monaldi – panificio e pizzeria a taglio Da Tullio);
- il lievito madre in panificazione (docente: Daniele Di Grazia – consulente e docente specializzato nella panificazione);
- pani con farine alternative (docente: Daniele Di Grazia – consulente e docente specializzato nella panificazione).

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà:

- l'attestato di partecipazione al corso della scuola A Tavola con lo Chef;
- l'attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 6 ore).