



L'Iscom di Bologna lancia un corso per diventare pizzaioli

A Bologna, parte un corso per diventare Pizzaioli, articolato in esercitazioni in laboratorio e uno stage presso una pizzeria.

ISCOM di Bologna



sempre richiesta sia in Italia che all'estero.

Il corso, basato su un programma didattico con 44 ore di laboratorio e 100 ore di stage in una pizzeria della zona, si svolge nella sede dell' ISCOM di Bologna in via Cesare Gnudi,5 il martedì e il giovedì dalle ore 09:00 alle ore 14:00 ed è prettamente pratico.

Si partirà dalla conoscenza delle materie prime per arrivare agli impasti e ai segreti per svolgere correttamente il lavoro di primo pizzaiolo.

Cosa riceveranno gli allievi:

- Copertura assicurativa;
- dispense (schede riassuntive,opuscoli attrezzature-farine);
- materie prime;
- utilizzo di attrezzature professionali di altissimo livello;
- attestato di profitto finale;
- presenza di 2 tutor per tutta la durata del corso;
- consulenza post- corsuale;
- assistenza allo stage;
- attestato HACCP;
- inserimento lavorativo tramite richieste diretta da pizzerie della zona.

Programma del Corso per pizzaioli

- Teoria -stria della pizza;
- composizione della farina- materie prime;
- haccp-norme igienico-sanitarie;
- le attrezzature professionali;
- impasto diretto – farine speciali – aggiunte all'impasto-lievitazione e maturazione;
- stesura/apertura panetti -tecniche di velocizzazione;
- utilizzo forno elettrico e utilizzo forno a legna;
- tempi di cottura gestione della temperatura;
- derivati della panificazione (bruschette, calzoni, panini, piadine, crescioni);
- pizza tonda, pizza in teglia, pizza alla "napoletana", pizza in pala;
- merceologia;
- gli ingredienti;
- la preparazione della "linea ingredienti" – ingredienti bio – food cost;
- Pizza Gourmet : il nuovo modo di fare la pizza – scelta ingredienti-abbinamento-aspetto visivo e cromia-presentazione/decorazione e gusto.

Al termine e previo il superamento di un esame, sarà rilasciato un attestato di frequenza idoneo anche per aprire una pizzeria in Italia e all'estero.

Per maggiori informazioni: tel. 392 4619390 – www.scuolapizzaioligourmet.it

Data di creazione

04/10/2016

Autore

redazione