

CORSI AREA RISTORAZIONE / PRODUZIONI ALIMENTARI

PIZZAIOLO PROFESSIONALE

Tipologia

Formazione permanente / continua

Profilo professionale

Il corso si rivolge a tutti coloro che intendono intraprendere la professione di pizzaiolo.

Il pizzaiolo realizza pizze, calzoni e focacce in pizzerie e ristoranti. Prepara la pasta impastando gli ingredienti, segue e controlla il processo di lievitazione, porziona e spiana la pasta; predispone gli ingredienti per la farcitura; farcisce pizze, calzoni e focacce secondo le indicazioni dei clienti; segue e controlla il processo di cottura; organizza il magazzinaggio e la confezione delle materie prime.

Competenze richieste al Pizzaiolo

- effettuare la cottura di pizze e focacce
- effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura
- effettuare la preparazione e la lievitazione dell'impasto da pizza

Requisiti di accesso al corso

- 1) Aver compiuto il 18° anno di età alla data di iscrizione al corso
- 2) Assolvimento dell'obbligo scolastico

Per gli stranieri Oltre al punto 1)

- 3) Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno o in attesa di rinnovo, documentato dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.
- 4) capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana a un livello tale da consentire la partecipazione al percorso formativo. Tale conoscenza viene valutata da Cr.Forma tramite un test.

Sede

Via Cesari, 7 – **Cremona**

Il corso si svolge nel laboratorio di cucina attrezzato di Cr.Forma con possibilità di verificare l'immediata applicabilità delle nozioni ricevute.

Durante il corso è prevista la visita al Mulino Quaglia di Vighizzolo d'Este dove ha sede l'Università della Pizza. L'azienda produce le ottime farine Petra che vengono utilizzate durante il corso e la cui qualità è nota agli esperti del settore.

Durata e articolazione

100 ore

2 incontri settimanali dalle 14.30 alle 18.30

Titolo rilasciato

Attestato di competenze di pizzaiolo.

Il rilascio dell'attestato è subordinato al superamento di una prova finale di accertamento delle competenze acquisite.

Costo

€ 600,00 Esente Iva art. 10 comma 1 nr. 20 D.P.R. 633/72

Possibilità di rateizzazione del pagamento

Possibilità di impiego

Pizzerie, ristoranti, pizzerie da asporto

Modalità di iscrizione

Compilazione della scheda anagrafica completa di:

- fotocopia carta d'identità
- fotocopia del codice fiscale

Programma del corso

PARTE GENERALE

Aspetti sociali e culturali della pizza: storia, tradizioni e diffusione

L'ambiente e le attrezzature di lavoro

Gli ingredienti per la panificazione: farine (classificazioni, tipi, qualità, usi), lieviti, acqua, oli, sali

I prodotti per farciture: vegetali, insaccati, latticini, creme e prodotti in scatola

La pizza senza lievito e le intolleranze alimentari

Congelati, surgelati e precotti nella ristorazione

Vini, birre e bevande in abbinamento alla pizza

SICUREZZA ALIMENTARE

Normativa igienica dei prodotti alimentari

Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno

L'igiene nella lavorazione degli alimenti

Le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione

HACCP e autocontrollo: obiettivi e scopi

Abbigliamento e igiene personale

Modalità di conservazione dei cibi

Tracciabilità/rintracciabilità

Controlli, monitoraggio e autorità di vigilanza sanitaria

ESERCITAZIONI PRATICHE

Tipologie di impasti: a braccia, tuffanti, a spirale, a forcella

Tecniche di preparazione degli impasti (impasto meccanico, diretto, indiretto con biga)

Tecniche di preparazione degli alimenti per topping

Fermentazione, lievitazione e maturazione degli impasti con utilizzo di diversi tipi di lieviti e diversi tipi di farine

Tempi e tecniche di cottura della pizza: come infornare e come sfornare

Preparazione di

- Pizza in teglia, pizza napoletana, pizza romana, pizza senza glutine
- Pizza in pala
- Pizzette da snack
- Pannetti
- Rotolini
- Ventagli
- Pizze tradizionali
- Calzone

Per informazioni

Cremona – Segreteria didattica – Tel. 0372/403454 – 452 – 449

E-Mail: servizilavorocremona@crforma.it