www.pizzamarche.com

Sede legale: Via Isonso, 6 - 62010 Morrovalle (MC)
Tel. 0733/221821fax 0733/223965e-mail: info@pizzamarche.com

....una buona formazione professionale è la base per un successo nel lavoro. Il successo di un'azienda dipende anchedall'aggiornamento formativo …

Corso "PIZZAIOLO"

Anno formativo 2019

Inizio corso:04/02/2019	**Fine corso:**20/02/2019

Tipologia corso: **Base** ■ **Professionale** □ **Acrobatico** □ **Serale** ■ **Full Immersion** □

n.	giorni	mese	orario	didattica	docente	Sede corso
1	Lunedì 04	Febbraio	15,00-19,00	**Teoria:**ingredienti, impasti, loro attrezzature	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
2	Martedì 05	Febbraio	15,00-19,00	**Teoria:** lievitazioni, manipolazioni impasti	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
3	Mercoledì 06	Febbraio	09,00-13,00	**Teoria:**forni e cottura della pizza	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
4	Giovedì 07	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** Impasti e manipolazione	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
5	Venerdì 08	Febbraio	09,00-13,00	**Teoria:** decreto 81/08, adempimenti sicurezza	Tecno - x	Ditta Paccaferridomenico
6	Venerdì 08	Febbraio	15,00-19,00	**Teoria/pratica:** HACCP gestione documenti	Tecno - x	Ditta Paccaferridomenico
7	Lunedì 11	Febbraio	09,00-13,00	**Teoria:** decreto 81/08 rischio incendio	Tecno - x	Ditta Paccaferridomenico
8	Lunedi 11	Febbraio	15,00-19,00	**Teoria:** decreto 81/08 rischio incendio	Tecno - x	Ditta Paccaferridomenico
9	Martedì 12	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** simulazione pratica antincendio	Tecno - x	Ditta Paccaferridomenico
10	Mercoledì 13	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** Impasti e manipolazione	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
11	Giovedì 14	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** Impasti e manipolazione	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
12	Venerdì 15	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** pizza in teglia	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
13	Lunedì 18	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** impasti, farcitura e cottura	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
14	Martedì 19	Febbraio	15,00-19,00	**Pratica:** impasti, farcitura e cottura	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico
15	Mercoledì 20	Febbraio	15,00-19,00	**Esame finale e consegna degli attestati**	Renato Andrenelli	Ditta Paccaferridomenico

Regolamento didattico:L'Attestato verrà rilasciato solo a coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni.
Gli allievi sonotenuti a firmare il registro delle presenze con regolarità.
Ogni comunicazione relativa il corso dovrà pervenire alla segreteria APM allo 0733/221821

Sede di svolgimento del corso:Ditta Paccaferri Domenico Srl Via P. Moretti 33 Piediripa di Macerata tel 0733 281891