

QUALI CORSI APM

TIPOLOGIA DI PRODOTTO FORMATIVO	ORE
Cod. Prod. 1 - Corso Base per Pizzaiolo	40
Cod. Prod. 2 - Corso pizza in teglia	30
Cod. Prod. 3 - Corso pizzaiolo Professionale	200
Cod. Prod. 4 - Corso di Specializzazione	100
Cod. Prod. 5 - Corso Aiuto Istruttore	40
Cod. Prod. 6 - Corso Istruttore	40
Cod. Prod. 7 - Corso Tecnico Formatore	40
Cod. Prod. 8 - Seminari Teorico Pratici	16
Cod. Prod. 9 - Viaggi Studio	8
Cod. Prod.10 - Corsi amatoriali	4



Pizza alle mele



www.pizzamarche.com

Associata



AIAB Marche



ASSOCIAZIONE ITALIANA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

**ASSOCIAZIONE
PIZZAIOLI
MARCHIGIANI**

via Isonso, 6
62010 Morrovalle (MC)

Tel.: 0733 221821
Fax: 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com

**ASSOCIAZIONE
PIZZAIOLI MARCHIGIANI**

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

**"LA PIZZA"
IL SAPORE
DAL SAPERE**



www.pizzamarche.com

TEL.: +39 0733 221821

E-MAIL [INFO@PIZZAMARCHE.COM](mailto:info@pizzamarche.com)

**PERCHE' UN CORSO
PIZZAIOLI APM**

Perché i nostri corsi si svolgono con l'ausilio di sofisticate strumentazioni di laboratorio capaci di fugare ogni dubbio sulla reale tecnica di produzione della pizza, qualsiasi essa sia : al piatto, in teglia ecc..



Perché la dotazione offerta ai corsisti è ricca, capace di farli lavorare in assoluta sicurezza, professionale, quindi utilizzabile anche nel lavoro

Perché le aule didattiche le scegliamo sul territorio tra le aziende che ne sono attrezzate, sempre accoglienti. Mai si lavora in pizzerie le quali non garantiscono la qualità della formazione.



PERCHE' LE MATERIE PRIME CHE VENGONO UTILIZZATE DURANTE LE LEZIONI SONO SEMPRE DI PRIMA QUALITA' E SEMPRE DIVERSE.

PERCHE' LE INFORMAZIONI TECNICHE, GLI ALIMENTI, LE ATTREZZATURE SONO SVINCOLATE DA SPONSORIZZAZIONI GARANTENDO UNA SINCERITA' ASSOLUTA NELLE NOZIONI IMPARTITE.

OBIETTIVI FINALITA'

1. **Apprendere** nozioni sull'analisi sensoriale degli alimenti utilizzati in pizzeria attraverso l'utilizzo dei nostri sensi
2. **Conoscenza** degli ingredienti: acqua , sale , lievito e farina. Utilizzo dei miglioratori, dei grassi, delle sostanze atte a migliorare la qualità degli impasti
3. **Corretto** utilizzo degli strumenti di misura nel laboratorio di pizzeria. Conoscenza degli strumenti per il settore specifico. Modalità e corrette tecniche di misurazione.
4. **Conoscenza e gestione** degli impasti sia diretti che indiretti. Differenze tra i vari tipi di impasti, qualità derivante dai diversi sistemi di impostazione. Attrezzature deputate alla realizzazione degli impasti per pizza.
5. **Apprendere** le nozioni di corretta lievitazione e maturazione degli impasti. Utilizzo delle attrezzature idonee alla corretta lievitazione delle paste per pizza. Il freddo come aiuto nella maturazione degli impasti. Corretta conservazione delle palline per pizza.
6. **Saper organizzare** e programmare in maniera scientifica il lavoro in pizzeria. Nozioni di sistemazioni razionali dei laboratori

per pizza. Utilizzo razionale delle materie prime. Nozioni di corretta formulazione del magazzino.

7. **Corretta** gestione, utilizzo e igiene delle attrezzature per la cottura delle pizze. La cottura delle pizze, razionale utilizzo delle fonti energetiche,
8. **Nozioni** igienico sanitarie relative alla gestione, utilizzo degli alimenti, alla corretta conservazione delle materie prime, dell'igiene in pizzeria, personale e della pulizia del laboratorio di pizzeria.
9. **Nozioni** di marketing legate alla realizzazione di un nuovo punto vendita della pizza. Normativa che regola il comparto artigianale e commerciale della produzione di pizza.

**ASSOCIAZIONE
PIZZAIOLI
MARCHIGIANI**

via Isonso, 6
62010 Morrovalle (MC)

Tel.: 0733 221821
Fax: 0733 223965
E-mail: info@pizzamarche.com