

## 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
Cod. Prod. 11 - Corsi Acrobatici	40

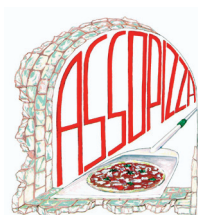


Pizza alle Mele



[www.pizzamarche.org](http://www.pizzamarche.org)

Associata



**Associazione Pizzaioli Marchigiani**

Via Isonso, 662010 Morrovalle (MC)

Tel. 0733 524376

E-mail: [info@pizzamarche.com](mailto: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](http://www.pizzamarche.com)



**Tel. +39 0733 524376**  
**e-mail: [info@pizzamarche.com](mailto:info@pizzamarche.com)**

## PERCHE' UN CORSO PIZZAIOLI APM

*Perchè 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, alla romana, spianata ecc.*



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



**Perchè 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 VENGO-NO 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 E 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 dei diversi sistemi d'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 la pizza. Utilizzo razionale delle

materie prime. Nozioni di corretta formazione del magazzino.

7. **Corretta gestione**, utilizzo e igiene delle attrezzature per la produzione di 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 524376  
E-mail: info@pizzamarche.com