
APM

Corso Pizzaiolo dal 08 al 19 aprile

Panoramica

Corso base per Pizzaiolo come da **Cod. Prod. 1** dell'Offerta Formativa APM

Obiettivi

Acquisire le competenze necessarie per essere inserito con professionalità nel mondo della Pizza.

- ✚ Teoria in aula:
 - informazioni inerenti gli alimenti, le attrezzature, tecniche di impastatura, gli strumenti di misura, la cottura, l'igiene in pizzeria, nozioni di marketing conoscenza dei propri sensi.
- ✚ Pratica in laboratorio:
 - imparare a formare correttamente gli impasti, creare le palline, acquisire i movimenti necessari per stendere ogni tipo di pizza, farcitura delle pizze, utilizzo della pala e cottura della pizza sia in pala che in teglia.

Requisiti

Il corso è aperto a tutte quelle persone che vogliono avviarsi alla professione di Pizzaiolo con le necessarie competenze da utilizzare in pizzeria.

I minorenni debbono avere il benestare dei genitori che dovrà concretizzarsi all'atto dell'iscrizione al corso.

Valutazione

Al termine delle 40 ore lavorative, l'allieva/o pizzaiolo dovrà superare due esami:

- ✚ Esame teorico: consiste nel rispondere correttamente a 60 domande delle quali non si possono sbagliare più di 29.
- ✚ Esame pratico: realizzare una pizza che sarà valutata da una commissione di esame che valuterà il pizzaiol/a in base a:
 - aspetto e presentazione, gusto e cottura

Aprile 2024

Lunedì - Venerdì ore 15,00 - 19,00

Istruttore: Renato Andrenelli

Posta elettronica: info@pizzamarche.com

Telefono: 0733 524376 cell. 335 6356489

Ufficio: Morrovalle

Orario d'ufficio: 10,00 - 12,00 / 15,00 -19,00

Materiali

I partecipanti avranno una dotazione individuale composta da: cartella con dispensa e cancelleria; spatola, spatolina e rotella; termometro digitale; divisa.

Attività cardine

Tre lezioni teoriche

Conoscenza di: Acqua, Sale, Lievito e Farina; Impasti diretti e indiretti, gli Alimenti; Strumenti di misura; Attrezzature; Cottura; Igiene e Marching in Pizzeria.

Sei lezioni Pratiche

Formazione degli impasti; Staglio e formazione delle palline; Utilizzo del frigo per la conservazione degli impasti; Manipolazione, farcitura e cottura della Pizza, sia al piatto che in teglia.

Esame di fine corso

- ✚ Esame teorico in aula tempo 30 minuti.
- ✚ Esame pratico al forno Tempo 10 minuti ogni allievo Pizzaiolo.
- ✚ Correzione e procedura di calcolo dei risultati individuali.
- ✚ Procedura alla consegna degli Attestati di Frequenza da parte della Commissione di Esame.