



Attività' **PIZZERIA**
 Codice P-19-PIZZ/2/1

Novembre 2019

Data	Orario	Attività/argomento	Sede/aula
Lunedì 04/11/2019	09:00 - 13:30 (4.50 ore)	Presentazione del corso e consegna materiali. PIZZA AL PIATTO Il laboratorio di pizzeria e i suoi strumenti. Le materie prime: - I cereali: brevi cenni storici e varie tipologie - Il frumento: la composizione del chicco - La farina e la sua composizione - Le proteine del grano - La qualità della farina e la sua maturazione. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Martedì 05/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO La definizione di lievito e i diversi tipi di lievitazione. Gli impasti diretti e indiretti. La preparazione dell' impasto diretto e relativa impallinatura. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Giovedì 07/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO L'acqua e i relativi requisiti organolettici. L'impasto a temperatura controllata. Lavorazione dell'impasto e stesura manuale. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Lunedì 11/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO Il sale e la sua azione nell'impasto. Le principali ricette della pizza. La stesura dell'impasto. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Martedì 12/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO L'azione negli impasti degli oli e dei grassi. La stesura e il condimento delle pizze. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Giovedì 14/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO La maturazione dell'impasto. I tipi di forno e la cottura della pizza. Gli impasti indiretti: poolish e biga. La preparazione della prima fase della biga. La stesura, il condimento e la cottura in forno della pizza. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Lunedì 18/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO La prima e seconda fase del poolish. La seconda fase della biga. La stesura dell'impasto. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Martedì 19/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO La lavorazione del poolish: - stesura manuale - condimento - cottura al forno della pizza. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Giovedì 21/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO Il magazzino della pizzeria e le normative attuali per la corretta conservazione delle materie prime e degli alimenti. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Lunedì 25/11/2019	09:00 - 13:00 (4.00 ore)	PIZZA AL PIATTO Igiene e sicurezza. I prodotti del territorio. Pratica manuale. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE

Data	Orario	Attività/argomento	Sede/aula
Martedì 26/11/2019	09:00 - 13:30 (4.50 ore)	PIZZA AL PIATTO La realizzazione in autonomia di una pizza, dall'impasto alla cottura, avendo cura della scelta degli ingredienti secondo il proprio gusto e degustazione. Le considerazioni finali del corso e suggerimenti del docente. La consegna degli attestati per i partecipanti al modulo di Pizza al Piatto. Docente: PAOLO ROSSINI	PIZZA E PASSIONI SEDE
Giovedì 28/11/2019	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	PIZZA AL TAGLIO I segreti della lievitazione e della maturazione dell'impasto. La scelta degli ingredienti per ottenere prodotti di qualità. Le differenze nella preparazione della pizza in teglia rispetto alla pizza al piatto. Docente: MASSIMO CECCHETTI	ATTO SECONDO SEDE

Totale ore Mese: 49

Dicembre 2019

Data	Orario	Attività/argomento	Sede/aula
Lunedì 02/12/2019	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	PIZZA AL TAGLIO La lavorazione dell'impasto: la pizza a lunga lievitazione e ad alta digeribilità. Docente: MASSIMO CECCHETTI	ATTO SECONDO SEDE
Martedì 03/12/2019	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	PIZZA AL TAGLIO L'organizzazione della linea di lavoro. Il lavoro sull'impasto: manipolazione, stesura e cottura. Le differenze tra la pizza al piatto e la pizza in teglia. Docente: MASSIMO CECCHETTI	ATTO SECONDO SEDE
Mercoledì 04/12/2019	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	PIZZA AL TAGLIO I diversi tipi di impasto con farine alternative. La corretta idratazione dell'impasto. Docente: MASSIMO CECCHETTI	ATTO SECONDO SEDE
Giovedì 05/12/2019	08:30 - 12:30 (4.00 ore)	PIZZA AL TAGLIO La preparazione della pizza in teglia: - lievitazione - farcitura - cottura Le considerazioni finali del corso e suggerimenti del docente. La consegna degli attestati per i partecipanti al modulo di Pizza al Taglio. Docente: MASSIMO CECCHETTI	ATTO SECONDO SEDE
Lunedì 09/12/2019	09:30 - 12:30 (3.00 ore)	PIZZA GOURMET L'analisi delle materie prime e le differenze con la pizza classica tradizionale: - la farina e la scomposizione dell'amido - il lievito e la sua efficacia - l'acqua e la sua corretta temperatura - il sale - l'olio. Le proprietà chimiche e le interazioni nel processo di lavorazione per un prodotto di qualità. Docente: IVAN SIGNORETTI	
Martedì 10/12/2019	09:30 - 12:30 (3.00 ore)	PIZZA GOURMET La lievitazione biologica o lievito naturale: - la composizione fisica e chimica - il lavaggio - i rinfreschi che precedono l'impasto - la conservazione del lievito naturale - il corretto utilizzo negli impasti per una maggiore digeribilità e assimilabilità. Docente: IVAN SIGNORETTI	
Giovedì 12/12/2019	09:30 - 12:30 (3.00 ore)	PIZZA GOURMET Le preparazioni e gli impieghi del lievito naturale nei prodotti da forno. La preparazione della pizza tonda alla pala con l'utilizzo di materie prime innovative: curcuma, semi di lino, di girasole, di sesamo. Docente: IVAN SIGNORETTI	

Data	Orario	Attività/argomento	Sede/aula
Lunedì 16/12/2019	09:30 - 12:30 (3.00 ore)	PIZZA GOURMET La preparazione della pizza tonda alla pala con l'utilizzo di materie prime innovative: grano spezzato, farro, cereali. Docente: IVAN SIGNORETTI	
Martedì 17/12/2019	09:30 - 12:30 (3.00 ore)	PIZZA GOURMET La preparazione della pizza tonda alla pala in stile Gourmet. Le farciture con prodotti di qualità e fantasiose. Le guarnizioni innovative e creative. Le considerazioni finali del corso e suggerimenti del docente. La consegna degli attestati per i partecipanti al modulo di Pizza Gourmet e del percorso completo di Pizzeria. Docente: IVAN SIGNORETTI	

Totale ore Mese: 31

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

PIZZA E PASSIONI

VIA FLAMINIA CONCA 35A, 47921 RIMINI (RN)

ATTO SECONDO

VIALE REGINA MARGHERITA, 65 - MAREBELLO, 47924 Rimini (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via Clementini 31, 47921 Rimini (RN)

Tutor ARDUINI MANOLA - Tel. 0541441937 - Email manola@cescot-rimini.com