

PIZZERIA

Per chi desidera apprendere e perfezionare le tecniche di preparazione della pizza al piatto, pizza al taglio e pizza gourmet.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso insegna le tecniche per la preparazione della pizza: al piatto, al taglio e gourmet.

Partendo dalla conoscenza e scelta delle materie prime si impara a gestire al meglio tutte le fasi della lavorazione: impasto, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura.

Dalla classicità alla modernità seguendo le nuove tendenze di mercato e offrendo la qualità di quello che si sta per assaggiare e gustare.

CONTENUTI

E' possibile frequentare l'intero corso oppure i singoli moduli.

Mod. 1: PIZZA AL PIATTO (45 ore)

- Materie prime: farine, acque, sali, grassi e dosaggi.
- Le fasi della lavorazione della pizza: impasto, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura.
- Lavorazione dei diversi tipi di impasto (sottile, alta, tirata, morbida).
- Tecniche di cottura.
- Le principali ricette di pizze e le metodologie per la creazione di nuove ricette, in linea anche con le tradizioni e i prodotti del territorio.

Mod. 2: PIZZA AL TAGLIO (20 ore)

- Materie prime e dosaggi: differenze con la pizza a piatto
- Preparazione degli impasti con diverse tecniche di lavorazione, formatura degli stessi negli appositi padelloni, lievitazione, farcitura e cottura.

Mod. 3: PIZZA GOURMET (15 ore)

- Materie prime e dosaggi: differenze con la pizza tradizionale
- La lievitazione naturale: la gestione del lievito madre, come crearlo, rinfrescarlo ed utilizzarlo al meglio negli impasti per una migliore digeribilità.
- Nuovi tipi di impasto: il Grano spezzato, la Crusca, i semi di sesamo, lino, girasole, la curcuma e il farro.
- La pizza tonda alla pala trattata con stile gourmet.
- La pizza contemporanea: guarnizioni creative ed innovative utilizzando materie prime di qualità.

DURATA

80 ore

METODOLOGIA DIDATTICA

Gli incontri si svolgeranno all'interno di **pizzerie** dove potrai sperimentare direttamente la preparazione della pizza. Sotto la guida di pizzaioli esperti nel settore, potrai esercitarti e "imparare facendo".

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Grebiule (la parananza romagnola) e cuffia da lavoro.
- Dispensa e ricettari.

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (firocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali).

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.

Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

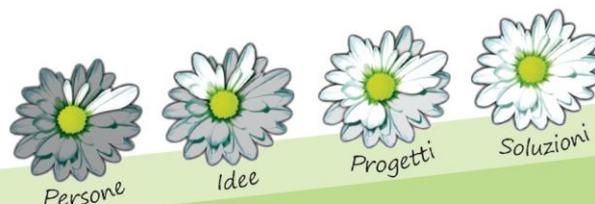
Per l'intero corso (80 ore): € 900,00 (Iva inclusa)

Per i singoli moduli:

Mod. 1 (45 ore): € 500,00 (iva inclusa)

Mod. 2 (20 ore): € 300,00 (iva inclusa)

Mod. 3 (15 ore): € 350,00 (iva inclusa)



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com



UNI EN ISO
9001:2015