



design cronic.com

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta. L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:
 - Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
 - Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa.

CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

MATERIALE DIDATTICO • DISPENSE TECNICHE • MATERIE PRIME E DI CONSUMO
 ATTESTATO QUALIFICAZIONE • ATTESTATO HACCP E SICUREZZA • DIVISA DA PIZZAIOLO

Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria

Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556

www.chefacademy.it - info@chefacademy.it



INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO

Chef
 Academy

CORSO
Pizzaiolo

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida
 su tutto il territorio nazionale e comunitario
 ex Decreto MLPS del 30/06/2015

STAGE CON BENEFIT PRESSO LE MIGLIORI PIZZERIE ITALIANE

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

151 ore Laboratorio
+ **320** ore di Stage
in 2 mesi non
obbligatorio
per **471** ore
complessive.

REQUISITI

Passione per l'attività
di pizzaiolo e
manualità di base.

COSTO DEL CORSO

€ 3.500 esente IVA
(l'IVA non viene applicata in virtù del
riconosciuto pubblico del corso).
Modalità di pagamento:
€ 1.000 iscrizione
+ 2 rate da € 1.250
(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate
con finanziamento a tassi agevolati).

TIPOLOGIA DEI DESTINATARI

Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter avere una base utile per intraprendere un'attività professionale di pizzaiolo. Il corso pertanto si rivolge a coloro che vogliono acquisire una qualifica di pizzaiolo per intraprendere una carriera professionale all'interno del settore ristorazione. La tipologia di utenza a cui si rivolge il corso deve aver conseguito l'obbligo scolastico e deve possedere attitudine e passione per la pizza e i lievitati.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Qualificazione professionale di "ADDETTO QUALIFICATO PIZZAIOLO" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato HACCP. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

PROGRAMMA DEL CORSO

"Preparazione e Realizzazione della pizza"

- Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti;
 - Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni;
 - Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti;
 - Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio);
 - Preparazione diverse tipologie di pizza (rotonda, in teglia, napoletana, romana, etc..)
- Panificazione e focacce, Pizza per celiaci, Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza:
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto);
 - Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali;
 - Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti);
 - Fasi del processo di conservazione;
 - Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

"Monitorare le scorte della pizzeria"

- Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria;
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.);
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna.

"Organizzare il posto di lavoro - pizzeria"

Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.
Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna.
Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno.

"Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro e lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
Principi di igiene e cura della persona.
• Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro.
Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.
Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro,

"Preparazioni complementari ed approfondimenti"

La Pizza Gourmet: Preparare piatti di alta ristorazione con la base pizza;
La pizza d'autore;
Rosticceria, cibo da strada e pizze a portafoglio;
I dolci del Pizzaiolo;
I fritti e le stuzzicherie del Pizzaiolo;
Uso delle farine alternative per la preparazione della Pizza;
Gli impasti sfogliati, croissant salati e buffet del pizzaiolo

SESSIONI DI SERVIZIO - SERATA DI GALA

