

<b>CORSO</b>	<b>Il pizzaiolo professionale nella pizzeria</b> <i>Corso base e Take Away</i>
<b>FINALITA' DEL CORSO</b>	<b>Formare una figura professionale con competenza del mestiere di pizzaiolo</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Alessandro Negrini Massimo Quondamatteo Mario Raschini</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>Il corso prevede un numero minimo di 5 allievi ed un massimo di 20.</b> <i>L'inizio del corso è subordinato al raggiungimento del numero minimo di 5 allievi</i>
<b>SEDE DEL CORSO</b>	<b><i>Pizza.it School</i></b> <b><i>Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31</i></b>
<b>DURATA DEL CORSO</b>	<b>n. 40 ore.</b> <b>Da lunedì 22/02/2010 a venerdì 26/02/2010</b>
<b>ORARIO</b>	<b>09:00/17:00</b>
<b>CONTENUTI</b>	<b><i>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</i></b> <b>TEORIA</b> 1) ASPETTI SOCIALI E CULTURALI DELLA PIZZA <ul style="list-style-type: none"><li>• Storia, tradizioni e diffusione della pizza</li><li>• La figura del pizzaiolo</li><li>• Sviluppi, statistiche e prospettive di mercato</li><li>•</li></ul> 2) MATERIE PRIME ALIMENTARI DI BASE PER LA PIZZA <ul style="list-style-type: none"><li>• Farine – Classificazioni, tipi, qualità, usi</li><li>• Lieviti: produzione, tipi e usi</li><li>• Acque: usi, tipi e trattamenti</li><li>• Sali: tipi e uso</li><li>• Ingredienti vari per farciture: vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola</li></ul> 3) GLI IMPASTI PER LA PIZZA <ul style="list-style-type: none"><li>• Impasto meccanico</li><li>• Impasto diretto</li><li>• Fermentazione e lievitazione degli impasti</li><li>• Maturazione degli impasti</li><li>• Attrezzature per gli impasti</li></ul>

	<p>4) COTTURA DELLA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forni: a legna, elettrici e a gas</li> <li>• Energia e materiale combustibile per la cottura</li> <li>• Attrezzature per i forni</li> <li>• Cottura delle pizze: aspetti e fenomeni</li> <li>• Normative di sicurezza negli impianti</li> </ul> <p><b>PRATICA</b></p> <p>1) TECNICA DEGLI IMPASTI Tre diversi tipi di impastatrici: a braccia tuffanti, a spirale, a forcella.</p> <p>2) TECNICA DELLE COTTURE Tre diversi tipi di forno: a legna, elettrico ed a tunnel.</p>
<b>MODALITA' DI PARTECIPAZIONE</b>	<b>La quota di iscrizione è di € 700,00 + IVA</b> <b>Comprende Package didattico</b>
<b>ATTESTATO DI FREQUENZA</b>	Al termine del corso verrà rilasciato un <b>Attestato di Frequenza</b> . <b>Inoltre sarà pubblicata gratuitamente</b> una scheda di presentazione con foto e recapiti nella sezione <i>Annunci di lavoro</i> del portale <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a> . <b>In omaggio</b> indirizzo di posta elettronica per entrare nella grande famiglia <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a> (es. <a href="mailto:mario.rossi@pizza.it">mario.rossi@pizza.it</a> )
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<b>Per iscriversi inviare a</b> fax: 0734 300270 - e-mail: <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a> • Scheda di Iscrizione compilata • Ricevuta di Bonifico Bancario intestato a: FOR IN.COM S.r.l. - Banca Popolare di Ancona - Ag. di Porto San Giorgio - ABI 05308 - CAB 69660 - c/c 2584  <b>Entro e non oltre il 15/02/2010</b>
<b>PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:</b>	<b>SEGRETERIA organizzativa</b> <b>Pizza.it School.</b> Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31 Tel : 0734 671039 <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a> <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a>
<b>OSPITALITA'</b>	<b>Sono attive le convenzioni con il seguente hotel:</b>  <b>Astoria</b> Fermo (AP) - Viale Vittorio Veneto, 8 0734 228601 <a href="http://www.hotelastoriafermo.it">www.hotelastoriafermo.it</a>  B&B euro 45,00 (singola) mezza pensione euro 60,00 (singola)
<b>TRASPORTO</b>	Autolinee Pubbliche <b>Fermo - Capodarco – Fermo</b>

# CORSO

## Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

*Corso base e Take Away*

<b>SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 15 al 19 febbraio 2010</b>	
<b>Anagrafica</b>	Cognome _____ Nome _____ nato/a a _____ prov _____ il _____ C.F. _____
<b>Residenza</b>	Indirizzo _____ Città _____ cap _____ Telefono _____ Cellulare _____ E-mail _____
<b>Modalità di Iscrizione</b>	<p><b>La quota di iscrizione è di:</b>  <b>€ 700,00 + IVA</b></p> <p>La quota di Iscrizione comprende Package Didattico e Attestato di Frequenza            Per iscriversi inviare a :            Fax n. 0734 300270            e-mail <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a></p> <p>- Scheda di Iscrizione compilata,            - Ricevuta di Bonifico Bancario intestato a            FOR IN.COM S.r.l. - Via Adriatica 31 – Capodarco di Fermo (AP) -            C.F. / P.I. 01652830447 - Registro Imprese AP 19489/2000 -            Banca Popolare di Ancona - Ag. di Porto San Giorgio - ABI 05308 - CAB 69660 -            c/c 2584            CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584            SWIFT: BPAMIT3J            THROUGH: BLOPIT22</p>

**D.L. 196/2003:** Desideriamo informarla il D. Lgs 196/2003 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. I Suoi dati personali saranno trattati, dal Collegio IPASVI di Ascoli Piceno, a mezzo di materiale cartaceo ed informatizzato per l'espletamento delle procedure previste per lo svolgimento dell'evento formativo e per l'accreditamento da parte della Commissione Nazionale ECM del Ministero della Salute. La mancanza della firma comporta l'impossibilità di accettare l'iscrizione all'evento formativo

ACCETTO     NON ACCETTO

data \_\_\_\_\_

FIRMA PER ACCETTAZIONE