

CORSO	Il pizzaiolo professionale nella pizzeria <i>Corso base e Take Away</i>
FINALITA' DEL CORSO	Formare una figura professionale con competenza del mestiere di pizzaiolo
DOCENTI	Alessandro Negrini Massimo Quondamatteo Mario Raschini
DESTINATARI	Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono conoscere i segreti e mettere in pratica le tecniche per una pizza professionale. <i>Un corso potrà eccezionalmente non essere confermato, senza alcun pregiudizio per gli iscritti, in caso di non raggiungimento del numero o delle condizioni necessarie (min 5 - max 20 allievi).</i>
SEDE DEL CORSO	Pizza.it School Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31
DURATA DEL CORSO	n. 40 ore. Da lunedì 19/04/2010 a venerdì 23/04/2010
ORARIO	09:00/17:00
CONTENUTI	<p><i>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</i></p> <p>TEORIA</p> <p>1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farine, lieviti, acque, sali e farciture – classificazioni, produzione, tipi, qualità e usi • Impasti – meccanico e diretto • Fermentazione, lievitazione, maturazione e attrezzature per gli impasti <p>2) COTTURA DELLA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forni: a legna, elettrici e a gas • Energia e materiale combustibile per la cottura • Attrezzature per i forni • Normative di sicurezza negli impianti <p>PRATICA</p> <p>1) TECNICA DEGLI IMPASTI</p> <p> Usi e pratica dei diversi tipi di impastatrice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a braccia tuffanti • a spirale • a forcilla

	<p>2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA Realizzazione di pizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • classica • in teglia • napoletana <p>3) TECNICA DELLE COTTURE Sperimentazione e pratica dei tre diversi tipi di forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a legna • elettrico • a tunnel
QUOTA D'ISCRIZIONE	La quota di iscrizione è di € 800,00 + IVA
CERTIFICATO RILASCIATO	Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.
SERVIZI INCLUSI	<p>Sarà pubblicata gratuitamente una scheda di presentazione dell'allievo con foto, recapiti e informazioni professionali gestibile e personalizzabile dallo studente tramite propria password nella sezione Annunci di lavoro del portale www.pizza.it per mostrare al mercato del lavoro il nuovo pizzaiolo che è pronto ad immettersi in questo mondo.</p> <p>In omaggio un indirizzo di posta elettronica per entrare nella grande famiglia www.pizza.it (es. mario.rossi@pizza.it)</p>
MODALITA' DI ISCRIZIONE	<p>Per iscriversi inviare tramite fax: 0734 300270 o e-mail: scuola@pizza.it</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scheda di Iscrizione compilata • Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Iscrizione corso Pizza.it School" intestato a: FOR IN.COM S.r.l. Banca Popolare di Ancona - Ag. di Porto San Giorgio CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584 Entro e non oltre il 14/04/2010
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	<p>SEGRETERIA organizzativa Pizza.it School Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31 Tel : 0734 671039 Fax: 0734 300270 scuola@pizza.it www.pizza.it</p>
OSPITALITA'	<p>Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:</p> <p>- Casina delle rose p.le Girfalco, 16 – Fermo Tel 0734.228932 Fax 0734.224636 www.hotel-casinadellerose.it B&B euro 38,00 (singola) mezza pensione euro 45,00 (singola)</p> <p>- Astoria Fermo (AP) - Viale Vittorio Veneto, 8 Tel:0734.228601 www.hotelastoriafermo.it B&B euro 45,00 (singola) mezza pensione euro 60,00 (singola)</p>
TRASPORTO	Autolinee Pubbliche Fermo - Capodarco – Fermo

CORSO

Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 19 al 23 aprile 2010	
Anagrafica	Cognome _____ Nome _____
	nato/a a _____ prov _____ il _____
	C.F./P.IVA _____
Residenza	Indirizzo _____
	Città _____ cap _____
	Telefono _____ Cellulare _____
	E-mail _____
Taglia divisa <input type="checkbox"/> S (42/44) <input type="checkbox"/> M (46/48) <input type="checkbox"/> L (50/52) <input type="checkbox"/> XL (54/56) <input type="checkbox"/> XXL (58/60) <input type="checkbox"/> XXXL (62/64)	
Modalità di Iscrizione	<p>La quota di iscrizione è di: € 800,00 + IVA</p> <p>La quota di Iscrizione comprende: Corso + Package didattico (dispensa + dvd) + Divisa (cappellino, blusa e pantalone Pizza.it School) + Attestato di Frequenza + Scheda personale sul sito + Casella di posta tuonome@pizza.it</p> <p>Per iscriversi inviare a : Fax n. 0734 300270 e-mail scuola@pizza.it</p> <p>- Scheda di Iscrizione compilata, - Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Iscrizione corso Pizza.it School" 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