

<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>DOCENTI</b>	<b>Alessandro Negrini Massimo Quondamatteo Mario Raschini</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono conoscere i segreti e mettere in pratica le tecniche per una pizza professionale.</b> <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>
<b>SEDE DEL CORSO</b>	<b>Pizza.it School Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31</b>
<b>DURATA DEL CORSO</b>	<b>n. 40 ore. Da lunedì 17/05/2010 a venerdì 21/05/2010</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) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA <ul style="list-style-type: none"><li>• Farine, lieviti, acque, sali e farciture – classificazioni, produzione, tipi, qualità e usi</li><li>• Impasti – meccanico e diretto</li><li>• Fermentazione, lievitazione, maturazione e attrezzature per gli impasti</li></ul> 2) COTTURA DELLA PIZZA <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>• Normative di sicurezza negli impianti</li></ul> <b>PRATICA</b> 1) TECNICA DEGLI IMPASTI Usò e pratica dei diversi tipi di impastatrice: <ul style="list-style-type: none"><li>• a braccia tuffanti</li><li>• a spirale</li><li>• a forcilla</li></ul>

	<p>2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA Realizzazione di pizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• classica</li> <li>• in teglia</li> <li>• napoletana</li> </ul> <p>3) TECNICA DELLE COTTURE Sperimentazione e pratica dei tre diversi tipi di forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a legna</li> <li>• elettrico</li> <li>• a tunnel</li> </ul>
<b>QUOTA D'ISCRIZIONE</b>	<b>La quota di iscrizione è di € 800,00 + IVA</b>
<b>CERTIFICATO RILASCIATO</b>	Al termine del corso verrà rilasciato un <b>Attestato di Frequenza.</b>
<b>SERVIZI INCLUSI</b>	<p>Sarà pubblicata gratuitamente una <b>scheda di presentazione dell'allievo</b> con foto, recapiti e informazioni professionali gestibile e personalizzabile dallo studente tramite propria password nella sezione <b>Annunci di lavoro</b> del portale <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a> per mostrare al mercato del lavoro il nuovo pizzaiolo che è pronto ad immettersi in questo mondo.</p> <p>In omaggio un <b>indirizzo di posta elettronica</b> 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>)</p>
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p><b>Per iscriversi inviare tramite</b> fax: 0734 300270 o e-mail: <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scheda di Iscrizione compilata</li> <li>• 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</li> </ul> <p><b>Entro e non oltre il 12/05/2010</b></p>
<b>PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:</b>	<p><b>SEGRETERIA organizzativa</b> <b>Pizza.it School</b> Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31 Tel : 0734 671039 Fax: 0734 300270 <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a> <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a></p>
<b>OSPITALITA'</b>	<p><b>Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:</b></p> <p><b>- Casina delle rose</b> p.le Girfalco, 16 – Fermo Tel 0734.228932 Fax 0734.224636 <a href="http://www.hotel-casinadellerose.it">www.hotel-casinadellerose.it</a> B&amp;B euro 38,00 (singola) mezza pensione euro 45,00 (singola)</p> <p><b>- Astoria</b> Fermo (AP) - Viale Vittorio Veneto, 8 Tel:0734.228601 <a href="http://www.hotelastoriafermo.it">www.hotelastoriafermo.it</a> B&amp;B euro 45,00 (singola) mezza pensione euro 60,00 (singola)</p>
<b>TRASPORTO</b>	Autolinee Pubbliche <b>Fermo - Capodarco – Fermo</b>

# CORSO

## Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

<b>SCHEMA DI ISCRIZIONE corso dal 17 al 21 Maggio 2010</b>	
<b>Anagrafica</b>	Cognome _____ Nome _____
	nato/a a _____ prov _____ il _____
	C.F./P.IVA _____
<b>Residenza</b>	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)	
<b>Modalità di Iscrizione</b>	<p><b>La quota di iscrizione è di:</b> <b>€ 800,00 + IVA</b></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 <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Scheda di Iscrizione compilata,</li><li>- 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</li></ul>

**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