

CORSO	Il pizzaiolo professionale nella pizzeria Corso base e Take Away
FINALITA' DEL CORSO	Formare una figura professionale con competenza del mestiere di pizzaiolo
DOCENTE	Alessandro Negrini Massimo Quondamatteo Mario Raschini
DESTINATARI	Il corso prevede un numero minimo di 5 allievi ed un massimo di 20. L'inizio del corso è subordinato al raggiungimento del numero minimo di 5 allievi
SEDE DEL CORSO	Pizza.it School Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31
DURATA DEL CORSO	n. 40 ore. Da lunedì 19/10/2009 a venerdì 23/10/2009
ORARIO	09:00/17:00
CONTENUTI	<p>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</p> <p>TEORIA</p> <p>1) ASPETTI SOCIALI E CULTURALI DELLA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia, tradizioni e diffusione della pizza • La figura del pizzaiolo • Sviluppi, statistiche e prospettive di mercato • <p>2) MATERIE PRIME ALIMENTARI DI BASE PER LA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Farine – Classificazioni, tipi, qualità, usi • Lieviti: produzione, tipi e usi • Acque: usi, tipi e trattamenti • Sali: tipi e uso • Ingredienti vari per farciture: vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola <p>3) GLI IMPASTI PER LA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impasto meccanico • Impasto diretto • Fermentazione e lievitazione degli impasti • Maturazione degli impasti • Attrezzature per gli impasti

	<p>4) 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 • Cottura delle pizze: aspetti e fenomeni • Normative di sicurezza negli impianti <p>PRATICA</p> <p>1) TECNICA DEGLI IMPASTI Tre diversi tipi di impastatrici: a braccia tuffanti, a spirale, a forcina.</p> <p>2) TECNICA DELLE COTTURE Tre diversi tipi di forno: a legna, elettrico ed a tunnel.</p>
MODALITA' DI PARTECIPAZIONE	La quota di iscrizione è di € 700,00 + IVA Comprende Package didattico
ATTESTATO DI FREQUENZA	Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza. Inoltre sarà pubblicata gratuitamente una scheda di presentazione con foto e recapiti nella sezione Annunci di lavoro del portale www.pizza.it . In omaggio indirizzo di posta elettronica per entrare nella grande famiglia www.pizza.it (es. mario.rossi@pizza.it)
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Per iscriversi inviare a fax: 0734 671039 - e-mail: scuola@pizza.it • 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 Entro e non oltre il 12/10/2009
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	SEGRETERIA organizzativa Pizza.it School. Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31 Tel : 0734 251387 scuola@pizza.it www.pizza.it
OSPITALITA'	Sono attive le convenzioni con il seguente hotel: Astoria Fermo (AP) - Viale Vittorio Veneto, 8 0734 228601 www.hotelastoriafermo.it B&B euro 45,00 (singola) mezza pensione euro 60,00 (singola)
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 ottobre 2009	
Anagrafica	Cognome _____ Nome _____ nato/a a _____ prov _____ il _____ C.F. _____
Residenza	Indirizzo _____ Città _____ cap _____ Telefono _____ Cellulare _____ E-mail _____
Modalità di Iscrizione	La quota di iscrizione è di: € 700,00 + IVA La quota di Iscrizione comprende Package Didattico e Attestato di Frequenza Per iscriversi inviare a : Fax n. 0734 671039 e-mail scuola@pizza.it - 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

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
