

CORSO	<b>Il pizzaiolo professionale nella pizzeria</b> 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 23/11/2009 a venerdì 27/11/2009
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"> <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> <p>2) MATERIE PRIME ALIMENTARI DI BASE PER LA PIZZA</p> <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> <p>3) GLI IMPASTI PER LA PIZZA</p> <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>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 <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a> . In omaggio 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> )
MODALITA' DI ISCRIZIONE	Per iscriversi inviare a fax: 0734 671039 - 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  Entro e non oltre il 16/11/2009
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	<b>SEGRETERIA organizzativa</b> Pizza.it School. Capodarco di Fermo (AP) – Via Adriatica, 31 Tel : 0734 251387 <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a> <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a>
OSPITALITA'	Sono attive le convenzioni con il seguente hotel:  Astoria 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)
TRASPORTO	Autolinee Pubbliche Fermo - Capodarco – Fermo

# CORSO

## Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 23 al 27 novembre 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 <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. - 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

\_\_\_\_\_