

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	Mario Raschini Massimo Quondamatteo
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 (minimo 5 allievi).</i>
SEDE DEL CORSO	Pizza.it School Fermo – Fraz. Capodarco
DURATA DEL CORSO	n. 40 ore Da lunedì 11 a venerdì 15 Gennaio 2016
ORARIO	09:00/17:00
CONTENUTI	<i>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</i> TEORIA 1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA <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 2) COTTURA DELLA PIZZA <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 PRATICA 1) TECNICA DEGLI IMPASTI Uso e pratica dei diversi tipi di impastatrice: <ul style="list-style-type: none">• a braccia tuffanti• a spirale• a forcilla 2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA Realizzazione di pizza: <ul style="list-style-type: none">• classica• in teglia• napoletana 3) TECNICA DELLE COTTURE

	<p>Sperimentazione e pratica dei due diversi tipi di forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a legna • elettrico
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. 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 Una mail a 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 05/01/2016
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	<p>SEGRETERIA organizzativa Pizza.it School Fermo – Corso Cefalonia, 22 Tel/Fax: 0734 671039 scuola@pizza.it - www.pizza.it</p>
OSPITALITA'	<p>Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - B&B Il nido Via B.G. Della Verna, 27 Fermo Tel 3389977642/3470131854 www.bbilnido.it B&B euro 24,00 (singola con bagno in comune) B&B euro 55,00 (doppia con bagno) - La casa dell'Artista Via Cecco Bianchi, 8 Fermo Tel 3397344118 http://www.lacasadellartista.com/ B&B euro 25,00 (doppia uso singola) B&B euro 40,00 (doppia) - La Lanterna Via Lucio Tarunzio, 58 Fermo Tel 3388440527 http://www.lalaternafermo.it/ B&B euro 35,00 (doppia uso singola) B&B euro 50,00 (doppia) - Hotel Rosa Meublè Via Lungo Mare Gramsci, 177 Porto San Giorgio Tel 0734 678485 - BB LA Pinetina Via 4 Novembre, 8, 63017 Porto San Giorgio Provincia di Fermo cell. 377 249 6536 www.bb-lapinetina.it

CORSO

Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

SCHEMA DI ISCRIZIONE corso dal 11 al 15 Gennaio 2016	
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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>Per iscriversi inviare una mail a scuola@pizza.it con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Scheda di Iscrizione compilata con i propri dati Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di € 50,00 con causale "Div. Pizza.it School" intestato a: <p>FOR IN.COM S.r.l. Corso Cefalonia, 22 - Fermo 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 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