PROGRAMMA CORSO - settembre 2016

TIPOLOGIA CORSO	**Il pizzaiolo professionale nella pizzeria** ***Corso base e Take Away***
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.** *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).*
SEDE DEL CORSO	***Pizza.it School*** ***Fermo (FM)***
DURATA DEL CORSO	**n. 40 ore** **Da lunedì 19/09 a venerdì 23/09 (2016)**
ORARIO	**09:00/17:00**
CONTENUTI	***Il corso ha prevalentemente aspetto pratico*** **TEORIA** 1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA • 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 • 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: • a spirale • a forcella 2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA Realizzazione di pizza: • classica • in teglia • napoletana 3) TECNICA DELLE COTTURE

	Sperimentazione e pratica dei due diversi tipi di forno: • a legna • elettrico
QUOTA D'ISCRIZIONE	**La quota di iscrizione è di € 800,00 + IVA 22%**
CERTIFICATO RILASCIATO	Al termine del corso verrà rilasciato un **Attestato di Frequenza.**
SERVIZI INCLUSI	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)
MODALITA' DI ISCRIZIONE	**Per iscriversi inviare tramite** L'e-mail scuola@pizza.it • Scheda di Iscrizione compilata • Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Div. 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
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	SEGRETERIA organizzativa ***Pizza.it School*** Fermo – Corso Cefalonia, 22 Tel : 0734 671039 Fax: 0734 300270 scuola@pizza.it www.pizza.it
OSPITALITA'	**Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:** - **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.lalanternafermo.it/ B&B euro 35,00 (doppia uso singola) B&B euro 50,00 (doppia)

CORSO

Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 19 al 23 settembre 2016	
Anagrafica	Cognome _____ Nome _____ nato/a a _____ prov _____ il _____ C.F./P.IVA _____
Residenza	Indirizzo _____ Città _____ cap _____ Telefono _____ Cellulare _____ E-mail _____ Taglia divisa ☐S (42/44) ☐M (46/48) ☐L (50/52) ☐XL (54/56) ☐XXL (58/60) ☐XXXL (62/64)
Modalità di Iscrizione	**La quota di iscrizione è di € 800,00 + IVA** 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 Per iscriversi inviare una mail a scuola@pizza.it e allegare - Scheda di Iscrizione compilata e firmata (si accetta anche foto della scheda di iscrizione compilata e firmata) - Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Div. Pizza.it School" intestato a: 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 CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584 SWIFT: BPAMIT3J THROUGH: BLOPIT22

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