

**Corso di Pizza in Teglia con Massimo Bosco**  
**18 – 19 Gennaio 2016**



<b>CORSO</b>	<b>Corso di Pizza in Teglia con Massimo Bosco</b>
<b>FINALITA' DEL CORSO</b>	Acquisire le competenze e le conoscenze per la realizzazione di pizza in teglia.
<b>DOCENTI</b>	<b>Massimo Bosco</b>
<b>DESTINATARI</b>	Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono conoscere i segreti e mettere in pratica le tecniche per una pizza in teglia professionale.
<b>SEDE DEL CORSO</b>	Pizza.it School - Fermo – Fraz. Capodarco
<b>DURATA DEL CORSO</b>	n. 16 ore Lunedì 18/01/2016 e Martedì 19/01/2016
<b>ORARIO</b>	Dalle ore 09.00 alle ore 17:00
<b>CONTENUTI</b>	<p><b>TEORIA SU MATERIE PRIME E IMPASTI PER TEGLIA</b></p> <p>Farine, lieviti, acque, sali e farciture – classificazioni, produzione, tipi, qualità e usi  Impasti – meccanico e diretto  Fermentazione, lievitazione, maturazione e attrezzature per gli impasti</p> <p><b>PRATICA SUI DIVERSI TIPI DI PIZZA IN TEGLIA</b>  Tecniche di impastazione, stesura, farcitura e cottura</p> <p>Teglia classica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Breve maturazione</li> <li>○ Media maturazione</li> <li>○ Lunga maturazione</li> <li>○ Lievito madre</li> </ul>
<b>Informazioni Utili</b>	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 7 allievi).

<b>QUOTA D'ISCRIZIONE</b>	La quota di iscrizione è di € 300,00 + IVA
<b>CERTIFICATO RILASCIATO</b>	Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.
<b>SERVIZI INCLUSI</b>	<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 <i>Annunci di lavoro</i> 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 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>)</p>
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p>Per iscriversi inviare tramite  fax: 0734 671039 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 "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  <i>Entro e non oltre il 15/01/2016</i></li> </ul>
<b>PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:</b>	<p><b>SEGRETERIA organizzativa</b>  <i>Pizza.it School</i>  Fermo – Corso Cefalonia, 22  Tel : 0734 671039  <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>Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- B&amp;B Il nido  Via B.G. Della Verna, 27 Fermo Tel 3389977642/3470131854  <a href="http://www.bbilnido.it">www.bbilnido.it</a>  B&amp;B euro 24,00 (singola con bagno in comune)  B&amp;B euro 55,00 (doppia con bagno)</li> <li>- La casa dell'Artista  Via Cecco Bianchi, 8 Fermo Tel 3397344118  <a href="http://www.lacasadellartista.com/">http://www.lacasadellartista.com/</a>  B&amp;B euro 25,00 (doppia uso singola)  B&amp;B euro 40,00 (doppia)</li> <li>- La Lanterna  Via Lucio Tarunzio, 58 Fermo Tel 3388440527  <a href="http://www.lalanternafermo.it/">http://www.lalanternafermo.it/</a>  B&amp;B euro 35,00 (doppia uso singola)  B&amp;B euro 50,00 (doppia)</li> </ul>





## Corso Professionale Pizza in Teglia

<b>SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 18 al 19 Gennaio 2016</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>€ 300,00 + 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 671039 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 "Div. Pizza.it School" intestato a:</li> </ul> <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  CODICE 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

data \_\_\_\_\_

FIRMA PER ACCETTAZIONE