



www.pizza.it
scuola@pizza.it

**Corso di Pizza in Teglia con Massimo Bosco
4-5 luglio 2016**

CORSO	Corso specialistico di 16 ore
FINALITA' DEL CORSO	Acquisire le competenze e le conoscenze per la realizzazione di pizza in teglia ad alta digeribilità
SEDE DEL CORSO	<i>Pizza.it School (Fermo-FM)</i>
DURATA DEL CORSO	16 ore (2 giorni) 4-5 luglio 2016
ORARIO	Dalle 09:00 alle 17:00
PROGRAMMA	<p>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</p> <p>TEORIA</p> <p>1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none">• Produzione, tipi, qualità e usi, Impasto diretto e indiretto• Fermentazione, lievitazione, maturazione <p>PRATICA</p> <p>1) TECNICA DEGLI IMPASTI</p> <p>Uso e pratica dei diversi tipi di impastatrice</p> <ul style="list-style-type: none">• a spirale• a forcella <p>2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none">• Realizzazione di pizza in teglia e spianata <p>3)TECNICA DELLE COTTURE</p> <ul style="list-style-type: none">• Sperimentazione e pratica nel forno elettrico
QUOTA D'ISCRIZIONE	La quota di iscrizione è di € 300,00 + IVA (€ 200+iva per gli ex allievi di Pizza.it School)
CERTIFICATO RILASCIATO	<p>Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.</p> <p>Sarà pubblicata gratuitamente, nella sezione "Pizzaioli garantiti" una scheda di presentazione dell'allievo con foto, recapiti e informazioni professionali, gestibile e personalizzabile dallo studente tramite propria password, per mostrare al mercato del lavoro il nuovo pizzaiolo che è pronto ad immergersi in questo mondo.</p> <p>(Guarda come presentiamo al mondo i nostri pizzaioli garantiti http://www.pizza.it/pizzaioli-garantiti)</p> <ul style="list-style-type: none">• Attestato di frequenza consegnato al termine del corso.



www.pizza.it
scuola@pizza.it

MODALITA' DI ISCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none">• T-shirt, Cappellino Pizza.it School• Scheda pizzaiolo garantito pubblicata anche nella sez. "Annunci di lavoro" (Guarda la sezione Annunci di lavoro http://www.pizza.it/annunci/lavoro) <p>Per iscriversi inviare una mail a segreteria@pizza.it (oppure un fax allo 0734.671039) allegando la presente Scheda di Iscrizione compilata e la 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 Entro e non oltre il 13/05/2016</p>
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A	SEGRETERIA organizzativa Pizza.it School – Fermo (FM) – Corso Cefalonia, 22 Tel/Fax: 0734 671039 segreteria@pizza.it - www.pizza.it
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-B&B LA Pinetina Via 4 Novembre, 8, 63017 Porto San Giorgio cell. 377 249 6536 www.bb-lapinetina.it <p>N.B. A fondo pagina di questo documento segue la scheda di iscrizione da inviare compilata</p>



www.pizza.it
scuola@pizza.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 04 al 05 luglio 2016	
Anagrafica	Cognome _____ Nome _____
	nato/a a _____ prov _____ il _____
	C.F./P.IVA _____
Residenza	Indirizzo _____
	Città _____ Prov. _____ cap _____
	Telefono _____ Cellulare _____
	E-mail _____
<p style="text-align: center;">Modalità di Iscrizione</p> <p>La quota di iscrizione è di Euro 300,00 + Iva. (Euro 366,00) Euro 200 + iva per gli ex allievi =(Euro 244,00) Per iscriversi inviare la scheda di iscrizione compilata fax:0734671039 o e-mail: segreteria@pizza.it</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