

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	Alessandro Negrini Massimo Quondamatteo Mario Raschini
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 16/12/2013 a venerdì 20/12/2013
ORARIO	09:00/17:00
CONTENUTI	Il corso ha prevalentemente aspetto pratico 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

	<p>3) TECNICA DELLE COTTURE</p> <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 tramite fax: 0734 300270 o e-mail: 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 <p>Entro e non oltre il 12/12/2013</p>
PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:	<p>SEGRETERIA organizzativa Pizza.it School Fermo – Corso Cefalonia, 22 Tel : 0734 671039 Fax: 0734 300270 scuola@pizza.it www.pizza.it</p>
OSPITALITA'	<p>Sono attive convenzioni con i seguenti hotel:</p> <p>- Astoria Viale Vittorio Veneto, 8 Fermo Tel 0734.228601 www.hotelastoriafermo.it B&B euro 55,00 (singola) mezza pensione euro 60,00 (singola)</p> <p>- B&B Il nido Via B.G. Della Verna, 27 Fermo Tel 3389977642/3470131854 www.bb1nido.it B&B euro 24,00 (singola con bagno in comune) B&B euro 55,00 (doppia con bagno)</p> <p>- B&B 1912 Via Borgo Diaz, 58 Fermo Tel 0734.623214 – 3396320622 http://www.bb1912.it/ B&B euro 35,00 (doppia uso singola) B&B euro 60,00 (doppia con bagno)</p> <p>- 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)</p> <p>- 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)</p>

CORSO

Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 16 al 20 Dicembre 2013	
Anagrafica	Cognome _____ Nome _____ nato/a a _____ prov _____ il _____ C.F./P.IVA _____
Residenza	Indirizzo _____ Città _____ Prov. _____ cap _____ Telefono _____ Cellulare _____ E-mail _____ Taglia divisa <input type="checkbox"/> XS (38/40) <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: 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 300270 e-mail 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 "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 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