Delegato per la Basilicata – Istruttore Franco Lopez - Via del Seminario Maggiore,45 – 85100 POTENZA – cell. 380 3749 068

CORSO di Pizzaiolo per principianti

1° livello – NOVIZIO – BASE

"BUONE PRATICHE PER DIVENTARE PIZZAIOLO"

SCHEDA DEL CORSO

Il corso di pizzaiolo per principianti ***"Buone pratiche per diventare pizzaiolo" – 1^ livello – Novizio – Base,*** è parte integrante dell'offerta formativa proposta da MPI – MOVIMENTO PIZZAIOLI ITALIANI e SNPP – SCUOLA NAZIONALE PIZZAIOLI PROFESSIONISTI - Sede di Basilicata.

OBIETTIVI

Il corso è finalizzato a far acquisire conoscenze, abilità e competenze nel campo della figura di "**PIZZAIOLO/A**", attraverso una metodologia didattica che costituisce un mix ben equilibrato tra una preparazione di base teorica e tanta pratica per consentire di essere già operativi alla conclusione del percorso.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che non hanno nessuna esperienza sul campo e intendono svolgere il percorso formativo per principianti ***"Buone pratiche per diventare pizzaiolo"*** – 1^ **livello NOVIZIO-BASE** – che possa garantire loro l'acquisizione delle basi in termini di conoscenze, abilità e metodo nella professione di "Pizzaiolo/a". Il corso, successivamente, può dare accesso a quelli più professionalizzanti di livello "AVANZATO" e "ISTRUTTORE", presenti nella nostra offerta formativa accanto ad altri corsi specifici.

REQUISITI DI AMMISSIONE

- Età minima 16 anni
- Livello di istruzione: licenza elementare

DURATA DEL CORSO

40 h complessive articolate in n.6 moduli (compresa la giornata dedicata all'esame)

dal lunedì al venerdì – mattina o pomeriggio - da concordare con l'esperto.

PROGRAMMA DEL CORSO

Il programma di svolgimento del percorso formativo, strutturato in n.6 moduli è riportato nel dettaglio nella scheda "**Articolazione del corso**" allegata in calce.

MODALITA' E SEDI DI SVOLGIMENTO

Il corso, che si avvierà con una presenza di min. 3 e di un max di 5 corsisti iscritti al percorso, è interamente svolto in presenza presso la Scuola MPI – Movimento Pizzaioli Italiani e SNPP – Scuola Nazionale Pizzaioli Professionisti – Sede di Basilicata, sita in Potenza – Via del Seminario Maggiore n.45 – cell. 380 374 9068 - Franco Lopez – fornita di ampi spazi per le lezioni teoriche e di strumentazioni e attrezzature di laboratorio per quelle tecnico-pratiche.

LE ATTREZZATURE UTILIZZATE

Durante il percorso formativo il corsista avrà la possibilità di conoscere ed utilizzare attrezzature di ultima generazione di marche note:

Forno a legna

Forno elettrico a doppia camera

Forno elettrico a cupola

Banchi di lavoro in acciaio

Frigoriferi

Impastatrice professionale

Utensileria diversa

MATERIE PRIME UTILIZZATE

Durante il percorso formativo il corsista avrà la possibilità di utilizzare materie prime al fine di sperimentare la qualità del prodotto finito. Il risultato, infatti, potrà essere diverso a seconda degli ingredienti utilizzati. Ciò porterà il corsista ad un'analisi e confronto con l'esperto che gli insegnerà anche a preparare gli ingredienti di una linea base.

FORMATORI ESPERTI

Il corso sarà tenuto dall' Esperto Istruttore Pizzaiolo e Delegato per la Basilicata Franco Lopez e da altri docenti professionisti del settore di ciascun modulo del programma, di volta in volta individuati.

COSTO DEL CORSO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il costo totale del percorso formativo è pari a **€ 1.000,00 + IVA** comprensivo di **quota di iscrizione** e **copertura assicurativa infortuni del corsista**.

La quota di iscrizione è pari ad **€ 300,00+IVA** da versare in contanti all'atto dell'iscrizione che dovrà avvenire almeno 20 gg. prima della data dell'avvio del corso presso la sede scolastica.

La restante quota del percorso, pari ad **€ 700,00+IVA,** dovrà essere versata il primo giorno del corso in data da calendarizzare. La quota dovrà essere versata con bonifico bancario. Le coordinate saranno comunicate all'atto dell'iscrizione.

N.B. E' a carico del corsista l'obbligo di indossare scarpe idonee allo svolgimento del lavoro durante le lezioni pratiche-laboratoriali.

Sono a carico della scuola:

- Materiali didattici: blocknotes, penne, dispense tematiche
- Una divisa costituita da: 2 t-shirt, 1 pantalone, 1 cappellino e 1 grembiule.

ESAME FINALE

Il percorso prevede lo svolgimento di un **ESAME CONCLUSIVO** teorico-pratico, superato il quale, sarà rilasciato **l'attestato di partecipazione al Corso di PIZZAIOLO/A – 1^ LIVELLO NOVIZIO-BASE, rilasciato da Ente Accreditato Regione Basilicata.**

Oltre a ciò, sarà rilasciato un **attestato HACCP – Igiene e sicurezza alimentare** – acquisito grazie alla partecipazione ad uno dei 6 moduli previsti nel percorso. La suddetta certificazione è richiesta nel settore ristorazione e somministrazione alimentare. L'attestato sarà rilasciato da professionista abilitato e non richiederà nessun costo aggiuntivo.

*segue **"Articolazione del Corso"**

Articolazione del Corso

1^ LIVELLO NOVIZIO-BASE

“BUONE PRATICHE PER DIVENTARE PIZZAIOLO”

1	**Titolo modulo**	**Igiene e sicurezza alimentare**	**Ore: 4 h**
	Conoscenze	• Gestione del rischio • Gestione del sistema HACCP	1 lez. 4 h
2	**Titolo modulo**	**La storia della pizza**	**Ore: 3 h**
	Conoscenze	• Le origini della pizza	1 lez. 3 h
3	**Titolo modulo**	**Gli ingredienti della pizza**	**Ore: 6 h**
	Conoscenze	• La farina: proprietà e caratteristiche • La forza della farina “W”	2 lezioni: 1^ lez. 3 h 2^ lez. 3 h
4	**Titolo modulo**	**Gli ingredienti della pizza**	**Ore: 6 h**
	Conoscenze	• Il lievito: tempi di lievitazione • L’acqua: la temperatura • Il sale • Olio e grassi • La maturazione	2 lezioni: 1^ lez. 3 h 2^ lez. 3 h
5	**Titolo modulo**	**Preparazione dell’impasto**	**Ore: 10 h**
	Conoscenze	• Preparazione e dosaggio degli ingredienti: farina, acqua, sale lievito • Fasi e sequenzialità dell’impasto: la lievitazione • Tecniche di manipolazione dell’impasto	3 lezioni: 1^ lez. 3 h 2^ lez. 3 h 3^ lez.4 h

		• Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto	
6	**Titolo modulo**	**L'impasto e la sua lavorazione – II^ parte**	**Ore: 11 h**
	Conoscenze	• Preparazione dell'impasto diretto e indiretto • Preparazione "palline" • Stesura della pizza: manuale • Le basi • Conoscenza del forno elettrico e a legna • La cottura della pizza: le tecniche • Attenzione durante la cottura	3 lezioni: 1^ lez. 3 h 2^ lez. 3 h 3^ lez.4 h 1 h **(esame)**
		TOTALE PERCORSO	**40 h**