



FORMAZIONE

Via Cavour, 65
07100 Sassari

Tel. 079.9565443 – 379.2274440

www.rcrformazione.it

rcrformazione@gmail.com

CORSO DI PIZZAIOLO

Il corso di Pizzaiolo è ideale per il principiante che desidera iniziare a praticare professionalmente il lavoro di aiutante o addetto alla preparazione della pizza, attraverso tutte le basi fondamentali che verranno acquisite all'interno di una pizzeria della città.

Il percorso formativo prevede una prima preparazione sulle norme igieniche e di sicurezza alimentare (HACCP) ed una parte totalmente pratica, da svolgere all'interno di una pizzeria scelta dalla nostra associazione. Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di formazione.

PROGRAMMA DEL CORSO

- Accenno ai cereali con e senza glutine
- Composizione della farina e descrizione degli elementi che la compongono: carboidrati, proteine, umidità, sali minerali e grassi
- L'importanza degli elementi che compongono l'impasto e la sequenza di inserimento
- Processi di lievitazione e maturazione dell'impasto: le differenze
- Metodi di impastamento: diretto a breve e lunga lievitazione
- Le farine utilizzate
- Utilizzo e spiegazione delle attrezzature di lavoro
- Forni a legna, elettrici e a gas: differenze nei modi di utilizzo
- Controllo e gestione delle temperature dell'impasto
- Gestione del frigo per una corretta conservazione delle palline
- Preparazione di una buona pizza
- I condimenti
- La cottura
- Il servizio al cliente