

CORSO DI PIZZAIOLO

Il pizzaiolo è il professionista specializzato nella preparazione della pizza - dalla scelta degli ingredienti fino alla farcitura e alla cottura in forno. La lavorazione della pasta della pizza costituisce il momento più delicato del processo, in quanto determina direttamente la qualità e la digeribilità della pizza. Per questo motivo il pizzaiolo deve scegliere il tipo di farina adeguato, gestire il dosaggio degli ingredienti (farina, acqua, sale e lievito), la manipolazione e i tempi di lievitazione per ottenere un impasto dello spessore e consistenza desiderati, e in quantità sufficienti in base alle necessità di produzione o alla clientela prevista. Una volta pronto l'impasto, bisogna stendere la pizza - nelle teglie oppure in forma tonda - e farcirla: gli ingredienti di base tradizionali sono pomodoro, formaggio (mozzarella) e olio, ma poi se ne possono aggiungere molti altri in base al tipo di pizza richiesta dal cliente (prosciutto, verdure, funghi, cipolle, tonno...), in base alle stagioni e al menù proposto. Un altro compito molto importante del pizzaiolo è gestire la cottura della pizza in forno (forno a legna, come vuole la tradizione, oppure forno elettrico o a gas), curando i tempi e la temperatura per sfornare pizze gustose. Il mestiere presuppone quindi grande abilità tecnica per impastare, stendere e cuocere pizze di qualità - senza trascurare l'aspetto estetico e la presentazione.

Lo studio di questa figura professionale, delle sue principali mansioni e degli ambiti nei quali esercita la propria attività, è strutturato in 600 ore di formazione, così suddivise:

- 250 ore di formazione teorica, che lo studente svolge accedendo alla piattaforma digitale indicata, dove segue le lezioni in modalità e-learning disponibili h24;
- 350 ore di tirocinio pratico in presenza, da svolgere in un'azienda/ente/struttura nella propria zona di domicilio/residenza, che il corsista stesso provvede a reperire e convenzionare.

A conclusione del percorso formativo, il corsista è chiamato a sostenere una prova d'esame, anch'essa telematica, per il conseguimento del titolo di partecipazione al corso di preparazione, valido e spendibile sul territorio nazionale e comunitario, dove riconosciuto.

Il costo totale di partecipazione al corso di formazione è pari a 1.800,00€. Il costo del corso è pagabile a mezzo bonifico bancario/postale, in unica soluzione (con riduzione del 10%) o dilazionabile con quote mensili (pari a 10), da versare obbligatoriamente giorno 01 del mese.

A titolo conseguito, i curriculum vitae dei corsisti che ne daranno disponibilità, saranno posti all'attenzione delle migliori aziende di settore con copertura nazionale, per l'inserimento di personale nel proprio organico, oltre che alle associazioni interinali nostre partner.

Vista, letta, confermata e sottoscritta

(LUOGO E DATA) _____ () il __/__/__

Firma X _____