

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO FINALE LIGURE

CORSO DI FORMAZIONE SPECIALISTICA DI PIZZERIA SENZA GLUTINE

L'aumento delle allergie e delle intolleranze alimentari verificatosi negli ultimi anni, con le conseguenti reazioni avverse dell'organismo verso alcuni alimenti o additivi, rappresenta un problema sempre più diffuso nella nostra società e che interessa grandemente non solo i soggetti colpiti dal fenomeno, ma anche e soprattutto chi lavora nel settore della ristorazione e che quotidianamente si trova a gestire le sempre più numerose esigenze di clienti che richiedono particolare attenzione proprio perché intolleranti a qualche alimento. Sempre più spesso, quindi, il settore della pizzeria si trova a dover rispondere alla crescente domanda di clientela con particolari esigenze alimentari dettate da allergie e intolleranze al glutine e ad altri alimenti allergizzanti. La diffusione e la consapevolezza di disagi legati all'assunzione di alcuni alimenti impone agli addetti ai lavori un'attenzione particolare nell'utilizzo di particolari ingredienti, stimolando un'attenta ricerca verso prodotti alternativi che possano comunque garantire il piacere del palato senza inconvenienti. Partendo da un'attenta classificazione e scelta dei prodotti e delle materie prime, il **Corso di Formazione Specialistica di Pizzeria senza Glutine** organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** con l'alto patrocinio dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani** ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti le fondamentali conoscenze sull'intolleranza al glutine, illustrando tutte le tecniche di preparazione di pizze, prodotti di pane e pasticceria salata utilizzando ingredienti e prodotti privi di glutine. Durante il Corso verranno, pertanto, illustrati tutti gli aspetti della legislazione vigente in materia di produzione e vendita di prodotti privi di glutine ed elaborati impasti, pizze e prodotti di pane "gluten free". Il Corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della pizzeria e della ristorazione, desiderino apprendere e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sulla lavorazione di impasti senza glutine e soddisfare al meglio la richiesta dei propri clienti con un'offerta gustosa, efficace e moderna, nonché a chi, anche senza esperienza nel settore, è affetto da celiachia ed intende acquisire le giuste conoscenze e competenze tecniche e professionali per realizzare pizze e prodotti di pane "gluten free". Il corso, totalmente pratico, si svolgerà presso pizzerie professionali e consentirà ai partecipanti l'utilizzo di materie prime, attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti "gluten free" secondo standard di lavoro internazionali. La docenza del Corso è affidata esclusivamente a Maestri Pizzaioli di comprovata esperienza ed elevata professionalità. Il Corso, data la peculiarità dell'argomento e della tipologia di target interessato, è proposto dall'**ANPA** esclusivamente in **Formula "Corso Individuale"** e sarà articolato in un percorso di formazione *full immersion della* durata di **30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)**, personalizzabili sulle specifiche esigenze personali, nonché sugli obiettivi professionali del partecipante.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **La celiachia**
Cosa è la celiachia e le attuali normative europee relative agli allergeni alimentari
- **Le farine gluten free: classificazione, tipologie ed usi**
Classificazione dei prodotti alimentari senza glutine ed accorgimenti da adottare in cucina ed in sala per evitare il rischio di contaminazione, aspetti tecnici, strutturali e caratterizzanti delle farine, scelta dei prodotti più idonei per l'impasto
- **Il lievito e le procedure di lievitazione utilizzando prodotti gluten free**
Varie tipologie di lievito privi di glutine, tipologie e tecniche di lievitazione utilizzando prodotti gluten free
- **Tecniche di lavorazione dell'impasto utilizzando farine e prodotti gluten free**
- **Tecniche di condimento e farciture utilizzando prodotti privi di glutine e lattosio**
La pizza a base rossa e base bianca, la scelta degli ingredienti, le varie tipologie di pomodoro, le varie tipologie di mozzarella, salumi, insaccati e condimenti gluten free

- **La friggitoria**
Crostini, calzoni e suppli elaborati con prodotti gluten free
- **Quiche e torte salate**
Tecniche di preparazione della pasta sfoglia, tecniche di condimento e farcitura utilizzando prodotti gluten free

FASE PRATICA (STAGE): Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno l'opportunità di essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno di strutture ristorative e pizzerie in affiancamento ad un Maestro Pizzaiolo. In questa fase della formazione sarà pertanto possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la parte teorico-didattica, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di gelateria, sulla base delle esperienze personali del Maestro Pizzaiolo tutor e sulle esigenze dell'azienda. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	In qualunque momento su richiesta del partecipante
DURATA	30 ore di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
MODALITA'	Individuale
FREQUENZA	Personalizzabile su esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	Mattina/pomeriggio
COSTO	€ 2000 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio Attestato di Qualifica Professionale Specialistica di Pizzeria Gluten Free
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011.
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 1087,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 182,00 l'una

Con il patrocinio e la collaborazione di:

