

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO DI FORMAZIONE PER PIZZAIOLO

Il corso di formazione per “**Pizzaiolo**” organizzato dall’**ANPA** sotto l'alto Patrocinio e la collaborazione dell’**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** e del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Apprendista Pizzaiolo**”
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Pizzaiolo qualificato**”
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Maestro Pizzaiolo**”

L'articolazione e l'organizzazione del piano di studi così come previsto dall'**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere.

## CORSO DI FORMAZIONE PER PIZZAIOLO (LIVELLO AVANZATO)

Il Corso di Formazione per “**Pizzaiolo**” (**livello avanzato**) organizzato dall'**ANPA - Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** sotto l'alto ed esclusivo Patrocinio dell’**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** e del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** è il secondo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato il **Corso per “Pizzaiolo – livello base”** e conseguito la relativa qualifica di “**Apprendista Pizzaiolo**”, nonché a pizzaioli, chef ed addetti del settore ristorativo che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sulla pizza verace italiana. Il corso, partendo da un approfondimento della conoscenza e dell'utilizzo delle farine, dei lieviti e delle materie prime, ripercorrerà in maniera più tecnica i processi di lievitazione, lavorazione e stesura dell'impasto. Particolare attenzione verrà, dunque, dedicata agli aspetti merceologici (scelta delle materie prime e degli ingredienti), all'offerta di prodotti rivolti a clientela con problemi di allergie ed intolleranze (pizza elaborata con farine e prodotti senza glutine), alla preparazione, stesura e cottura della pizza alla teglia ed alla pala. La formazione consentirà il raggiungimento di un grado di preparazione tecnica e professionale avanzato che metterà gli allievi in grado di svolgere correttamente le principali tecniche di preparazione della pizza verace “made in Italy”. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di pizzerie professionali e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta esecuzione dei prodotti secondo standard di lavoro artigianali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente a **Maestri Pizzaioli** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

**OBIETTIVO:** Formare professionisti capaci di operare nel reparto pizzeria di ristoranti, pizzerie ed alberghieri su territorio nazionale ed internazionale, nonché all'interno di pizzerie al taglio e da asporto, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle strutture, un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi in azienda. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali alberghiere ed extralberghiere attraverso una sperimentazione concreta sul campo

delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

## **PROGRAMMA DIDATTICO**

- **Le farine: classificazione, tipologie ed usi (6 ore)**

Qualità della farina e caratteristiche organolettiche, composizione chimica delle farine, forza della farina e scelta del prodotto più adeguato per l'impasto, farina 0, farina 00, farina bianca, farina di grano tenero, farina di grano duro, farina integrale, farina manitoba, farina senza glutine, la semola, l'amido.

- **Lievito, acqua, sale ed olio: funzioni nell'impasto (3 ore)**

Il calcolo delle dosi e delle quantità, la scelta della farina, l'acqua (usi, tipi, trattamenti e temperature), le varie tipologie di lievito (lievito naturale e madre, lievito di birra, lievito chimico), i tempi e le fasi di lievitazione, gli amidi, i carboidrati, le proteine, gli acidi grassi, le vitamine, le trasformazioni enzimatiche.

- **Lievitazione, maturazione e staglio dell'impasto (3 ore)**

L'impasto diretto, l'impasto indiretto, il metodo Poolish, l'azione fermentativa del lievito e la formazione dell'anidride carbonica, la scomposizione delle proteine, degli amminoacidi e dei grassi, la formazione degli zuccheri, farine forti, farine deboli e tempi di riposo dell'impasto, la puntata e lo staglio, la formazione dei panetti, la stesura dell'impasto (impasto per la pizza romana e per la pizza napoletana).

- **Tecniche di lavorazione dell'impasto utilizzando prodotti privi di glutine (6 ore)**

Classificazione dei prodotti alimentari senza glutine ed accorgimenti da adottare in cucina ed in sala per evitare il rischio di contaminazione

- **La pizza verace napoletana (3 ore)**

Elaborazione dell'impasto, stesura dell'impasto, condimento, farcitura e cottura della pizza secondo i criteri stabiliti dal disciplinare internazionale della verace pizza napoletana.

- **La pizza alla teglia (3 ore)**

L'utilizzo e la corretta temperatura del forno elettrico, tecniche di preparazione e stesura dell'impasto per la pizza alla teglia, la scelta degli ingredienti, tecniche di condimento e cottura della pizza alla teglia, il servizio al banco.

- **La pizza alla pala (3 ore)**

Tecniche di preparazione e stesura dell'impasto per la pizza alla pala, la scelta degli ingredienti, tecniche di condimento e cottura della pizza alla pala

- **La pinsa romana (3 ore)**

Tecniche di preparazione e stesura dell'impasto per la pinsa romana, la scelta degli ingredienti, tecniche di condimento e cottura della pinsa romana.

**FASE PRATICA (STAGE):** Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno la possibilità di essere inseriti, previa disponibilità delle strutture, all'interno di una pizzeria alberghiera od extralberghiera in affiancamento ad 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 pizzeria e pasticceria salata, sulla base delle esperienze personali del tutor e sulle esigenze dell'azienda ospitante. 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.

<b>INIZIO CORSI</b>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	30 ore di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in pizzerie alberghiere ed extralberghiere
<b>N° POSTI</b>	15
<b>FREQUENZA</b>	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
<b>ORARIO LEZIONI</b>	15.00 – 18.00
<b>COSTO</b>	1100 euro + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
<b>ATTESTATI</b>	Rilascio di qualifica professionale per Pizzaiolo qualificato, attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
<b>STAGE</b>	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. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 242,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure € 242,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,50 l'una
	Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1100,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

