

PIZZUTI ACADEMY

CORSO BASE PER PIZZA

Il corso base pizzaioli è un corso di avviamento professionale full-time organizzato da PIZZUTI ACADEMY con l'obiettivo di formare, attraverso nozioni teoriche e pratiche, aspiranti pizzaioli che si avvicinano per la prima volta al mondo dell'arte bianca. Durante i 5 giorni gli allievi, guidati dai nostri istruttori e da docenti qualificati, verranno introdotti al mondo della pizza attraverso la teoria sulla conoscenza delle materie prime e della loro gestione e la pratica partendo dagli impasti base fino ad arrivare alle varie tecniche di cottura. Al termine del corso gli allievi avranno delle nozioni di base che gli permetteranno un primo approccio al mondo pizza. Il corso prevede la frequenza obbligatoria e un numero limitato di partecipanti.

Argomenti trattati:

Teoria:

- Origine della pizza
- Ingredienti principali: acqua, farina, sale, lievito.
- Reazioni chimiche degli impasti
- Norme di prassi igienica (HACCP)

Pratica:

- Tecniche di impasto classico a breve e lunga lievitazione
- Tecniche di impasto napoletano
- Tecniche di stesura
- Accensione e gestione forno a legna
- Condimenti: manipolazione e conservazione

Durata del corso: 40 ore totali.

Obiettivi: Per diventare un bravo pizzaiolo ci vogliono anni di pratica direttamente sul campo; obiettivo del corso è quello di dare informazioni teoriche e pratiche di base per potersi approcciare alla pratica in modo critico e conoscendo quelle che sono le nozioni base.

Al termine del corso gli allievi avranno da subito la possibilità di interfacciarsi con il mondo pizza usufruendo di stage semestrali retribuiti presso strutture in Italia o all'estero.

Titoli rilasciati: al termine del corso si terrà un test pratico e teorico con conseguente consegna di attestato di partecipazione.

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso. Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi scrivere a academy@molinipizzuti.it