

Titolo del progetto



Corso di pizzaiolo... "Trasforma la tua passione in professione"

Pizza vuol dire Italia.

La pizza è uno dei cibi più mangiati in tutto il mondo e questo è il motivo per cui i pizzaioli italiani non hanno molta difficoltà a trovare lavoro in giro per il mondo.

Una buona conoscenza della lingua inglese, elemento caratterizzante la maggior parte dei corsisti del centro e la possibilità di dimostrare esperienza nel settore ed il gioco è fatto.

Obiettivi generali

L'obiettivo principale del corso è, non solo quello di offrire le basi cognitive e pratiche della professione del pizzaiolo a soggetti interessati ad inserirsi in questo settore, ma anche alla ricerca di una nuova occupazione nonché per svolgere un'ulteriore attività lavorativa. Questo non esclude la partecipazione di casalinghe o appassionati a questo ramo della ristorazione curiosi di apprendere i trucchi del mestiere.

Il corso di pizzaiolo prevede due fasi, ben distinte.

Una prima fase di poche ore, verte su cenni storici relativi all'evoluzione della pizza nei vari periodi, sulla merceologia, sulla descrizione degli ingredienti (caratteristiche, scelta e preparazione), sulle tecniche di conservazione, sulle norme igienico-sanitarie e principi HACCP, sulla presentazione del prodotto nonché alcuni cenni di economia gestionale.

La seconda fase, la più ampia, è completamente operativa e pratica e si svolge all'interno di una pizzeria, dove l'allievo andrà a padroneggiare le tecniche di preparazione principali finalizzate all'apprendimento pratico della lavorazione delle materie prime, dell'impasto e della cottura, ma anche dell'abbinamento degli ingredienti.

Immagini del corso svolto nell'a.s.2015/2016



