



CAT ASCOM MAREMMA SRL
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana
di Ascom Confcommercio Grosseto



CORSO PIZZAIOLI

Finalità:

IL CORSO CONSENTE DI ACQUISIRE LE TECNICHE PER LA PREPARAZIONE DELLA PIZZA. DALLA CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME ALLE DIVERSE MODALITA' DI COTTURA PASSANDO ATTRAVERSO IL PROCESSO DI LAVORAZIONE, LIEVITAZIONE, FARCITURA E PRESENTAZIONE

Durata del corso: 40 ore – dal lunedì al venerdì – dalle 8,30 alle 12,30

Destinatari: nessun requisito di ingresso

Sede di svolgimento: Ristorante/Pizzeria Bora Bora – Via Senese n. 195

Certificazione finale: Attestato di frequenza

Per informazioni: tel. 0564 417941 – info@ascomformazionegrosseto.it
SEDE E SEGRETERIA: VIA TEVERE N. 17 – GROSSETO

Contenuti del programma

Storia della pizza;

Le origini della pizza, la pizza nel Mondo nell'attualità di oggi, il consumo della pizza

Uso e manutenzione delle attrezzature di laboratorio

Forni, impastatrici, attrezzare e manutenzione degli stessi

Ingredienti e prodotti

Studio delle farine, dei semilavorati, dei mix, del pomodoro e degli ingredienti

Tecniche per l'impasto

Diretto a breve, Diretto maturato a 24 h, Indiretto

Gli ingredienti che compongono l'impasto

L'acqua e le sue proprietà, la farina, il lievito, il sale e l'olio extravergine di Oliva

Tecniche di lavorazione

Stesura a mano dei dischi di pizza, tecnica di infornata, rotazione della pizza in forno e tecniche di sfornata

Tecniche di cottura

Tecniche sulla cottura della pizza, esercitazioni pratiche con forno a legna

Ricette di elaborazioni

Farciture classiche da disciplinare Internazionale, farciture speciali, farciture con prodotti tipici del territorio, pizze dolci, esercitazioni pratiche