

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta.

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa

L'attestato di qualifica ufficiale verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa 6 mesi.

In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - DISPENSE TECNICHE - MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO QUALIFICAZIONE - ATTESTATO HACCP E SICUREZZA - DIVISA DA PIZZAIOLO

Chef
Academy

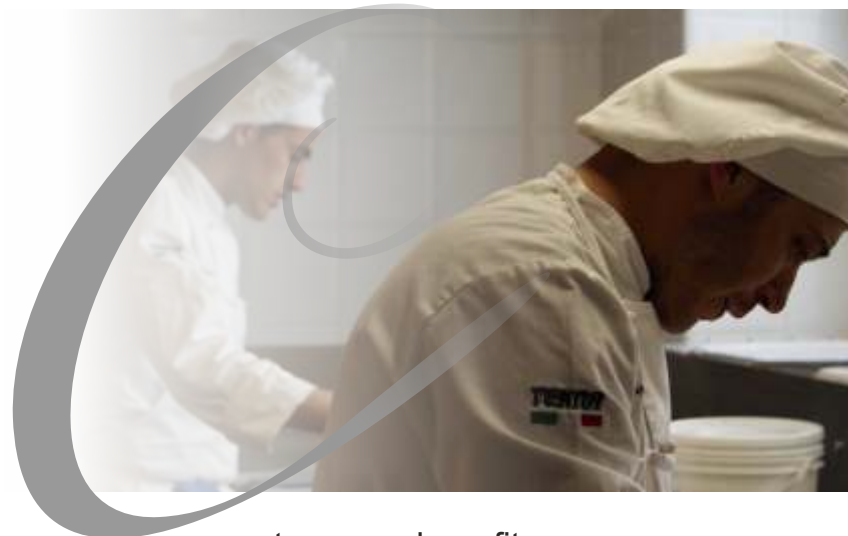


TEKNA

Chef
Academy

Pizzaiolo

Corso con rilascio di qualificazione legalmente riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015



stage con benefit presso
le migliori pizzerie e ristoranti italiani

TEKNA srl - Agenzia Accreditata alla Regione Umbria
Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556
www.chefacademy.it



SCHEDA CORSO

Durata: 151 ore Laboratorio + 320 ore di stage in 2 mesi non obbligatorio
x 471 ore complessive

Requisiti di accesso: Passione per l'attività di pizzaiolo e manualità di base.

Tipologia dei destinatari: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter avere una base utile per intraprendere un'attività professionale di pizzaiolo. Il corso pertanto si rivolge a coloro che vogliono acquisire una qualifica di pizzaiolo per intraprendere una carriera professionale all'interno del settore ristorazione. La tipologia di utenza a cui si rivolge il corso deve aver conseguito l'obbligo scolastico e deve possedere attitudine e passione per la pizza e i lievitati.

Obiettivi: Formare un pizzaiolo con una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter intraprendere tale professione. I corsi saranno tenuti da affermati pizzaioli all'interno di cucine dotate di attrezzature e tecnologie di avanguardia.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualificazione professionale di "ADDETTO QUALIFICATO PIZZAIOLO" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato HACCP. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Costo del corso: € 3500 esente IVA

Modalità di pagamento: € 1000 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.250 (a metà e fine corso)

"Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento"



PROGRAMMA

"Preparazione e Realizzazione della pizza"

- Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti.
- Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.
- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti.
- Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)
- Preparazione diverse tipologie di pizza (rotonda, in teglia, napoletana, romana, etc..)
- Panificazione e focacce
- Pizza per celiaci
- Indicatori della bontà e qualità dei degli ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza.
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).
- Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

"Monitorare le scorte della pizzeria"

- Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.). Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna.

"Organizzare il posto di lavoro - pizzeria"

Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.
Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna.
Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legna.

"Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro e lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"

Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
Principi di igiene e cura della persona.
· Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro.
Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.
Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro,

"Preparazioni complementari ed approfondimenti"

La Pizza Gourmet: Preparare piatti di alta ristorazione con la base pizza
La pizza d'autore
Rosticceria, cibo da strada e pizze a portafoglio
I dolci del Pizzaiolo
I fritti e le stuzzicherie del Pizzaiolo
Uso delle farine alternative per la preparazione della Pizza
Gli impasti sfogliati, croissant salati e buffet del pizzaiolo

SESSIONI DI SERVIZIO - SERATA DI GALA