

# L'Iscom di Bologna lancia un corso per diventare pizzaioli

scritto da Redazione | 04/10/2016



**A Bologna, parte un corso per diventare Pizzaioli, articolato in esercitazioni in laboratorio e uno stage presso una pizzeria.**



**ISCOM di Bologna**

in collaborazione con la **Scuola Pizzaioli "Gourmet"**, da martedì 11 ottobre 2016, organizza un **corso per Pizzaioli** che si pone l'obiettivo di rendere gli allievi autonomi in una professione sempre richiesta sia in Italia che all'estero.

Il corso, basato su un programma didattico con 44 ore di laboratorio e 100 ore di stage in una pizzeria della zona, si svolge nella sede dell' ISCOM di Bologna in via Cesare Gnudi,5 il martedì e il giovedì dalle ore 09:00 alle ore 14:00 ed è prettamente pratico.

Si partirà dalla conoscenza delle materie prime per arrivare agli impasti e ai segreti per svolgere correttamente il lavoro di primo pizzaiolo.

### **Cosa riceveranno gli allievi:**

- Copertura assicurativa;
- dispense (schede riassuntive,opuscoli attrezzature-farine);
- materie prime;
- utilizzo di attrezzature professionali di altissimo livello;
- attestato di profitto finale;
- presenza di 2 tutor per tutta la durata del corso;
- consulenza post- corsuale;
- assistenza allo stage;
- attestato HACCP;
- inserimento lavorativo tramite richieste diretta da pizzerie della zona.

### **Programma del Corso per pizzaioli**

- Teoria -stria della pizza;
- composizione della farina- materie prime;
- haccp-norme igienico-sanitarie;
- le attrezzature professionali;
- impasto diretto - farine speciali - aggiunte all'impasto-lievitazione e maturazione;
- stesura/apertura panetti -tecniche di velocizzazione;
- utilizzo forno elettrico e utilizzo forno a legna;
- tempi di cottura gestione della temperatura;
- derivati della panificazione (bruschette, calzoni, panini, piadine, crescioni);
- pizza tonda, pizza in teglia, pizza alla "napoletana", pizza in pala;
- merceologia;
- gli ingredienti;
- la preparazione della "linea ingredienti" - ingredienti bio - food cost;
- Pizza Gourmet : il nuovo modo di fare la pizza - scelta ingredienti-abbinamento-aspetto visivo e cromia-presentazione/decorazione e gusto.

Al termine e previo il superamento di un esame, sarà rilasciato un attestato di frequenza idoneo anche per aprire una pizzeria in Italia e all'estero.

Per maggiori informazioni: tel. 392 4619390 - [www.scuolapizzaioligourmet.it](http://www.scuolapizzaioligourmet.it)