

CORSO PIZZAIOLO

DESCRIZIONE: Un mestiere ottimo per crearsi una carriera o per reinserirsi nel mondo del lavoro, o semplicemente per reinventarsi seguendo la propria passione.

DIDATTICA:

Piccola introduzione sui cereali. Il frumento: cereale di base per la panificazione, la cariosside. La farina: la sua produzione, i diversi gradi di raffinazione, le informazioni presenti sul sacco, la sua conservazione nel magazzino della pizzeria. La qualità della farina: da che cosa dipende, le proteine, la maglia glutinica, il W (fattore di pianificabilità), il rapporto P/L, quale farina scegliere a seconda dell'impasto da preparare in pizzeria.

La ricetta dell'impasto per pizza classica, numero di palline ottenute.

Il lievito: morfologia, le sue funzioni, i diversi tipi in commercio, produzione, il suo ruolo nell'impasto, l'influenza della temperatura, la curva di lievitazione. L'acqua: requisiti organolettici, requisiti chimici (durezza, pH), requisiti batteriologici, e sua influenza sull'impasto. Il sale: caratteristiche, come agisce nell'impasto. Le ricette base per gli impasti di alcuni tipi di pizza (in pala, alla napoletana, focacce ecc.ecc....!!!

Gli strumenti e le attrezzature di lavoro (bilancia, impastatrice a braccio meccanico, forni ecc.ecc. cioè presentazione delle attrezzature di una pizzeria modello.

Divisione degli allievi in gruppi omogenei e preparazione degli impasti per pizza classica utilizzando le impastatrici a disposizione. Ordine in cui vanno messi gli ingredienti e le quantità. Controllo e rispetto delle temperature dell'acqua e dell'impasto. Confezione delle pagnotte, peso delle palline e formazione delle stesse a mano. Pulizia del posto di lavoro e dell'attrezzatura usata. Divisione degli allievi in due gruppi: il 1° fa un impasto e confeziona le palline, mentre il 2° impara a manipolare il disco di pasta (stesura e ventilazione), farcisce e cucina le pizze nel forno elettrico. A metà lezione inversione dei gruppi in modo che tutti abbiano preparato l'impasto e cotto le pizze. Presentazione del forno elettrico, spiegazione accensione e di come si posiziona la pizza all'interno. Divisione degli allievi in gruppi omogenei: stesura, farcitura a piacere e cottura delle pizze nei forni del centro.

Preparazione degli ingredienti della farcitura (salsa di pomodoro, mozzarella ...) e gli accorgimenti per la loro cottura. Divisione degli allievi in gruppi e preparazione e cottura delle pizze. Parleremo anche dell'evoluzione della pizza, quindi non solo pizza classica ma pizza gourmet!

Esame finale con test – simulazione lavoro in pizzeria

ORE N° : 50

REQUISITI:

COSTO: 380,00

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza