



## Corso base pizzaiolo

Il corso di pizzaiolo avrà la durata di **24** ore suddivise in 8 lezioni da 3 ore (**il lunedì e mercoledì dalle 15.30 alle 18.30**). La sede del corso è: [IGLESIAS](#).

Ai corsisti che seguiranno il corso verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- ricettario
- divisa
- tessera socio

### IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione frontale: il mondo della pizzeria con termini e attrezzature, dimostrazione pratica di una pizza (preparazione e cottura)
Lezione n°2 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione pratica: tecniche di impasto e lievitazione
Lezione n°3 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione pratica: tecniche di impasto e foggatura panetti
Lezione n°4 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione pratica: tecniche di impasto, foggatura panetti e apertura pasta
Lezione n°5 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione pratica: tecnica di foggatura e apertura pasta con cottura semplice
Lezione n°6 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione pratica: organizzazione del posto di lavoro con preparazione di ingredienti semplici, preparazione e cottura di una pizza
Lezione n°7 dalle 15:30 alle 18:30	Lezione pratica: organizzazione del posto di lavoro con preparazione di ingredienti complessi, preparazione e cottura di una pizza
Lezione n°8 dalle 15:30 alle 18:30	<b>Elaborazione e sviluppo</b> di pizze semplici

**I partecipanti** realizzeranno le **ricette** oggetto della lezione mettendo alla prova la loro abilità, **sempre sotto la supervisione dello chef/docente**. Ogni incontro prevede un momento teorico (spiegazione degli ingredienti e delle ricette), uno pratico e per finire l'assaggio dei piatti preparati.

#### I COSTI:

Il costo del corso *Base pizzaiolo* è di **250,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 100,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 150,00 €