

Corso per “Pizzaioli”

Destinatari

Il corso è rivolto a persone che sono interessate ad acquisire le competenze specifiche di pizzaiolo e panificatore e che non hanno mai avuto esperienza nell’ambito della pizzeria.

Obiettivi e Finalità

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vario peso e forme necessari.

È a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Normativa di riferimento

- Regolamento (CE) 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- 9000 DA del 13/12/2017 PROFILO PIZZAIOLO – Regione Sicilia.

Requisiti di ammissione

- Scuola secondaria di I grado;
- Maggiore età.

Durata e modalità

Durata complessiva del corso: 600 ore, di cui 240 ore di stage.

Programma del corso

Teoria 1° modulo:

- 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, e tutte Le ricette base per gli impasti;
- 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;

- La maturazione dell'impasto, Gli accorgimenti per fare l'impasto con una farina troppo fresca o vecchia;
- L'acqua: requisiti organolettici, requisiti chimici (durezza, pH), requisiti batteriologici, e sua influenza sull'impasto;
- Il sale: caratteristiche, come agisce nell'impasto;
- Introduzione pizze senza glutine, integrale, farro, soia, kamut;
- La cottura della pizza: temperatura del forno, i diversi tipi di calore presenti nel forno, processi biochimici della cottura;
- I forni per la cottura della pizza: tradizione e modernità a confronto. Sfatare i pregiudizi presentando oggettivamente vantaggi e inconvenienti dei diversi tipi di forno in commercio.

Teoria 2° modulo - Sicurezza alimentare:

- Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari sono rimarcati alcuni principi fondamentali;
- La sicurezza alimentare deve essere garantita lungo tutta la catena alimentare (dalla produzione primaria alla tavola);
- La catena del freddo deve essere sempre rispettata per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizione di sicurezza, soprattutto per quelli congelati;
- L'applicazione di procedure di autocontrollo basate sui principi dell'haccp;
- Saper interpretare i manuali di corretta prassi igienica come strumento per gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- La conoscenza degli allergeni.

Pratica 3° modulo:

- Presentazione delle attrezzature necessarie in una pizzeria;
- Preparazione degli impasti per pizza classica utilizzando le impastatrici;
- Ordine degli 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;
- Presentazione del forno elettrico e a pietra, spiegazione accensione e di come si posiziona la pizza all'interno;
- Stesura, farcitura e cottura delle pizze nei forni della scuola.

Stage 4° modulo:

Stage pratico da svolgersi presso pizzeria convenzionata.

Valutazione

Al termine del corso verrà effettuata una prova d'esame.

Attestato Formativo Rilasciato

Dopo la prova d'esame verrà rilasciato un attestato di frequenza di "pizzaiolo professionista" e un attestato "haccp", accreditato dalla Regione Siciliana.

Docenza

Formatori Esperti qualificati.

Sede

Il corso sarà erogato, secondo un calendario prestabilito, presso la nostra sede **TForma, scuola di formazione accreditata**, sita in via Venezia 313, 93012 – Gela.