

Corsi Professionali per Pizzaioli

UNA PROFESSIONE SEMPRE RICERCATA

Confcommercio, assieme allo Chef Pizzaiolo Mirko Fariello, titolare della pizzeria Tramonti, organizza corsi per pizzaioli professionisti, una professione che può dare molte occasioni lavorative.

I corsi saranno di più livelli:

Corso Professionale da Aiuto Pizzaiolo: pensato per i giovani studenti che cercano il loro primo impiego

Corso Pizzaiolo professionale: per chi vuole fare del pizzaiolo il proprio mestiere

Corso di formazione Alimentare: sempre più spesso si deve andare incontro alle esigenze alimentari della propria clientela, come ad esempio intolleranze al lattosio o Celiachia

Programma del Corso

Con i corsi Professionali da Aiuto Pizzaiolo si impareranno:

- Le preparazioni di base degli ingredienti
- Farcitura della pizza
- Cottura della pizza

Durata 15 ore

Costo 200€

Corso minimo 4 persone, massimo 8

Con i corsi di Pizzaiolo Professionale si impareranno tutti i segreti per preparare una pizza leggera e digeribile, cosa importante se si vuole entrare in questo mondo. Le conoscenze pratiche alla fine del corso saranno:

- Preparazione dell'impasto
- Preparazione delle palline
- Stesura e farcitura
- Cottura
- Completamento della pizza

Le conoscenze teoriche saranno:

- Conoscenza delle materie prime dell'impasto (farina, lievito, sale, olio e acqua)
- Prevenzione degli errori di un impasto sbagliato (pizza pesante, difficile da tirare, con troppe bolle nella cottura...)
- Conoscenza degli ingredienti per farcitura delle pizze
- Conoscenza dei principali problemi di intolleranze alimentari

Durata 40 ore

Costo 600€





Con i corsi di Formazione Alimentare si impareranno le basi delle intolleranze alimentari come, ad esempio, servire una pizza senza problematiche a intolleranti al glutine o celiaci, creare un menù vegano o senza lattosio.

Durata 6 ore

Costo 200 €

Corso minimo 3 persone, massimo 6



Mirko Fariello
Chef Pizzaiolo
Titolare Pizzeria Tramonti
www.tramontipizzeria.it
info@tramontipizzeria.it