

Il corso di formazione, della durata di 90 ore, si propone di fornire un aggiornamento delle competenze base di tipo teorico-pratico necessarie per essere inseriti come pizzaioli. Il corso è strutturato per aggiornare in maniera professionale figure con esperienza basilica nel settore della panificazione e della pizza o con delle basi e passione per la cucina, che possano così avere un'integrazione di competenze tale da permettergli di ricollocarsi come pizzaioli all'interno di ristoranti e pizzerie.

- **COMPETENZA:** Dinamiche di informazione sulla merceologia degli alimenti

CONOSCENZE: Curare il rapporto tra alimentazione, nutrizione e stato di benessere psicofisico della persona; Garantire la qualità del prodotto; Verificare le caratteristiche delle materie prime

ABILITA': Conoscere le procedure di sicurezza della qualità; Occuparsi delle valutazioni nutrizionali

- **COMPETENZA:** Tecniche di preparazione dell'impasto e cottura della pizza

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche per la preparazione della pasta, gli ingredienti, la modalità di amalgamatura e le tempistiche di lievitazione; applicare i diversi metodi di cottura; Gestire la farcitura

ABILITA': Distinguere i prodotti per trattarli con la modalità corretta, Valutare i diversi metodi di impasto, trattamento e cottura adottando le procedure di valutazione della materia prima e degli ingredienti per creare la pasta, le salse, gli ingredienti

- **COMPETENZA:** Eseguire la preparazione dell'impasto e praticare la cottura

CONOSCENZE: Utilizzare i metodi di impasto; Gestire le tecniche di lievitazione

ABILITÀ: Distinguere la tipologia di ingredienti e farine per l'impasto; Applicare tecniche di lievitazione adeguata al risultato che si vuole ottenere; Valutare l'utilizzo di determinati ingredienti necessari al diverso tipo di cottura specifica; applicare le tecniche apprese per la preparazione dell'impasto, la cottura della pizza e la farcitura

- **COMPETENZA:** Curare la gestione del marketing nel mercato della pizza

CONOSCENZE: Conoscere le tecniche di promozione della pizza (creatività, design, distinzione del prodotto rispetto ai competitors)

ABILITA': Valutazione e applicazione degli aspetti di marketing per essere i migliori nel mercato