



AGGIORNAMENTO COMPETENZE CORSO DI PIZZERIA

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.

UFC 1 10h - COMPETENZA: Dinamiche di informazione sulla merceologia degli alimenti, sicurezza e attestazione HACCP

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, ottenere e dimostrare le conoscenze tecniche e le competenze HACCP.

UFC 2 20h - 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.

UFC 3 40h - 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.

UFC 4 20h – 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.