

<b>CORSO</b>	<b>Il pizzaiolo professionale nella pizzeria</b> <i>Corso base e Take Away</i>
<b>FINALITA' DEL CORSO</b>	<b>Formare una figura professionale con competenza del mestiere di pizzaiolo</b>
<b>DOCENTI</b>	<b>Mario Raschini</b> <b>Massimo Quondamatteo</b>
<b>DESTINATARI</b>	<b>Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono conoscere i segreti e mettere in pratica le tecniche per una pizza professionale.</b> <i>Un corso potrà eccezionalmente non essere confermato, senza alcun pregiudizio per gli iscritti, in caso di non raggiungimento del numero o delle condizioni necessarie (minimo 5 allievi).</i>
<b>SEDE DEL CORSO</b>	<b>Pizza.it School</b> <b>Fermo – Fraz. Capodarco</b>
<b>DURATA DEL CORSO</b>	<b>n. 40 ore</b> <b>Da lunedì 24/11/2014 a venerdì 28/11/2014</b>
<b>ORARIO</b>	<b>09:00/17:00</b>
<b>CONTENUTI</b>	<p><b>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</b></p> <p><b>TEORIA</b></p> <p>1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine, lieviti, acque, sali e farciture – classificazioni, produzione, tipi, qualità e usi</li> <li>• Impasti – meccanico e diretto</li> <li>• Fermentazione, lievitazione, maturazione e attrezzature per gli impasti</li> </ul> <p>2) COTTURA DELLA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forni: a legna, elettrici e a gas</li> <li>• Energia e materiale combustibile per la cottura</li> <li>• Attrezzature per i forni</li> <li>• Normative di sicurezza negli impianti</li> </ul> <p><b>PRATICA</b></p> <p>1) TECNICA DEGLI IMPASTI</p> <p>    Usi e pratica dei diversi tipi di impastatrice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a braccia tuffanti</li> <li>• a spirale</li> <li>• a forcilla</li> </ul> <p>2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA</p> <p>    Realizzazione di pizza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• classica</li> <li>• in teglia</li> <li>• napoletana</li> </ul>

	<p>3) <b>TECNICA DELLE COTTURE</b>  Sperimentazione e pratica dei due diversi tipi di forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a legna</li> <li>• elettrico</li> </ul>
<b>QUOTA D'ISCRIZIONE</b>	<b>La quota di iscrizione è di € 800,00 + IVA</b>
<b>CERTIFICATO RILASCIATO</b>	Al termine del corso verrà rilasciato un <b>Attestato di Frequenza</b> .
<b>SERVIZI INCLUSI</b>	<p>Sarà pubblicata gratuitamente una <b>scheda di presentazione dell'allievo</b> con foto, recapiti e informazioni professionali gestibile e personalizzabile dallo studente tramite propria password nella sezione <b>Annunci di lavoro</b> del portale <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a> per mostrare al mercato del lavoro il nuovo pizzaiolo che è pronto ad immettersi in questo mondo.</p> <p>In omaggio un <b>indirizzo di posta elettronica</b> per entrare nella grande famiglia <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a> (es. <a href="mailto:mario.rossi@pizza.it">mario.rossi@pizza.it</a>)</p>
<b>MODALITA' DI ISCRIZIONE</b>	<p><b>Per iscriversi inviare tramite</b>  fax: 0734 300270 o e-mail: <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scheda di Iscrizione compilata</li> <li>• Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Iscrizione corso Pizza.it School" intestato a:  FOR IN.COM S.r.l.  Banca Popolare di Ancona - Ag. di Porto San Giorgio  CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584</li> </ul> <p><b>Entro e non oltre il 20/11/2014</b></p>
<b>PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:</b>	<p><b>SEGRETERIA organizzativa</b>  <b>Pizza.it School</b>  Fermo – Corso Cefalonia, 22  Tel : 0734 671039 Fax: 0734 300270  <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a>  <a href="http://www.pizza.it">www.pizza.it</a></p>
<b>OSPITALITA'</b>	<p><b>Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>B&amp;B Il nido</b>  Via B.G. Della Verna, 27 Fermo Tel 3389977642/3470131854  <a href="http://www.bbilnido.it">www.bbilnido.it</a>  B&amp;B euro 24,00 (singola con bagno in comune)  B&amp;B euro 55,00 (doppia con bagno)</li> <li>- <b>La casa dell'Artista</b>  Via Cecco Bianchi, 8 Fermo Tel 3397344118  <a href="http://www.lacasadellartista.com/">http://www.lacasadellartista.com/</a>  B&amp;B euro 25,00 (doppia uso singola)  B&amp;B euro 40,00 (doppia)</li> <li>- <b>La Lanterna</b>  Via Lucio Tarunzio, 58 Fermo Tel 3388440527  <a href="http://www.lalanternafermo.it/">http://www.lalanternafermo.it/</a>  B&amp;B euro 35,00 (doppia uso singola)  B&amp;B euro 50,00 (doppia)</li> </ul>

# CORSO

## Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

*Corso base e Take Away*

<b>SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 24 al 28 novembre</b>	
<b>Anagrafica</b>	Cognome _____ Nome _____ nato/a a _____ prov _____ il _____ C.F./P.IVA _____
<b>Residenza</b>	Indirizzo _____ Città _____ cap _____ Telefono _____ Cellulare _____ E-mail _____ Taglia divisa <input type="checkbox"/> S (42/44) <input type="checkbox"/> M (46/48) <input type="checkbox"/> L (50/52) <input type="checkbox"/> XL (54/56) <input type="checkbox"/> XXL (58/60) <input type="checkbox"/> XXXL (62/64)
<b>Modalità di Iscrizione</b>	<p><b>La quota di iscrizione è di:</b>  <b>€ 800,00 + IVA</b></p> <p>La quota di Iscrizione comprende: Corso + Package didattico (dispensa + dvd) + Divisa (cappellino, blusa e pantalone Pizza.it School) + Attestato di Frequenza + Scheda personale sul sito + Casella di posta tuonome@pizza.it</p> <p>Per iscriversi inviare a :</p> <p>Fax n. 0734 300270 o e-mail <a href="mailto:scuola@pizza.it">scuola@pizza.it</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scheda di Iscrizione compilata,</li> <li>- Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale "Div. Pizza.it School" intestato a:</li> </ul> <p>FOR IN.COM S.r.l. Corso Cefalonia, 22 - Fermo            C.F. / P.I. 01652830447 - Registro Imprese AP 19489/2000 -            Banca Popolare di Ancona - Ag. di Porto San Giorgio - ABI 05308 - CAB 69660 - c/c 2584            CODICE IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584            SWIFT: BPAMIT3J            THROUGH: BLOPIT22</p>

**D.L. 196/2003:** Desideriamo informarla il D. Lgs 196/2003 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. I Suoi dati personali saranno trattati, dal Collegio IPASVI di Ascoli Piceno, a mezzo di materiale cartaceo ed informatizzato per l'espletamento delle procedure previste per lo svolgimento dell'evento formativo e per l'accreditamento da parte della Commissione Nazionale ECM del Ministero della Salute. La mancanza della firma comporta l'impossibilità di accettare l'iscrizione all'evento formativo.

ACCETTO     NON ACCETTO

data \_\_\_\_\_

FIRMA PER ACCETTAZIONE