

<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 23 a Venerdì 27 Marzo 2015</b>
<b>ORARIO</b>	<b>09:00/17:00</b>
<b>CONTENUTI</b>	<b>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</b> <b>TEORIA</b> 1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA <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> 2) COTTURA DELLA PIZZA <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> <b>PRATICA</b> 1) TECNICA DEGLI IMPASTI Usò e pratica dei diversi tipi di impastatrice: <ul style="list-style-type: none"><li>• a braccia tuffanti</li><li>• a spirale</li><li>• a forcilla</li></ul> 2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA Realizzazione di pizza: <ul style="list-style-type: none"><li>• classica</li><li>• in teglia</li><li>• napoletana</li></ul>

	<p>3) TECNICA DELLE COTTURE 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. 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</b> Una mail a <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 <b>Entro e non oltre il 19 Marzo 2015</b></li> </ul>
<b>PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI RIVOLGERSI A:</b>	<p><b>SEGRETERIA organizzativa</b> <b>Pizza.it School</b> Fermo - Corso Cefalonia, 22 Tel/Fax: 0734 671039 <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> <li>- <b>Hotel Rosa Meublè</b> Via Lungo Mare Gramsci, 177 Porto San Giorgio Tel 0734 678485</li> </ul>

# CORSO

## Il pizzaiolo professionale nella pizzeria

Corso base e Take Away

### SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 23 al 27 Marzo 2015

Anagrafica	Cognome _____ Nome _____
	nato/a a _____ prov _____ il _____
	C.F./P.IVA _____
Residenza	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)
Modalità di Iscrizione	<b>La quota di iscrizione è di € 800,00 + IVA</b>
	La quota di Iscrizione comprende: <ul style="list-style-type: none"><li>• Corso + Package didattico (dispensa + dvd)</li><li>• Divisa (cappellino, blusa e pantalone Pizza.it School)</li><li>• Attestato di Frequenza</li><li>• Scheda personale sul sito</li><li>• Casella di posta tuonome@pizza.it</li></ul> Per iscriversi inviare una mail a scuola@pizza.it con: <ul style="list-style-type: none"><li>• Scheda di Iscrizione compilata con i propri dati</li><li>• Ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di € 50,00 con causale "Div. Pizza.it School" intestato a: 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 IBAN: IT 85N 05308 69660 000000002584 SWIFT: BPAMIT3J THROUGH: BLOPIT22</li></ul>

**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