

## Pizzeria



prezzo

**380 euro**

 40 ore

 1 giorno a settimana      19.00 - 22.30

 10 lezioni di laboratorio  
2 lezioni di aula HACCP

 Francesco Gatti

 materiale fornito in omaggio: grembiule,  
cappello, dispensa con ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548  
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7  
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Il corso offre teoria e pratica sulla preparazione di diverse tipologie di pizze e focacce bucate, con focus su farine, lieviti, zuccheri, grassi, impasti, maturazione e tecniche di lievitazione.

L'obiettivo è l'acquisizione di competenze relative alla scelta degli ingredienti e alla loro funzione negli impasti, nonché alle tecniche di impasto, lievitazione, farcitura, formatura e cottura, nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare.

### Programma

- L'ambiente di lavoro
- Laboratorio Pizzeria:
  - pizza tonda
  - pizza in teglia
  - pizza al trancio
  - pizza al padellino
  - pala e teglia romana
  - pizza croccante
  - pizzette soffici e prodotti bucati
- HACCP

### Certificazione

- attestato di frequenza
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle competenze di riferimento del quadro regionale degli standard professionali
- attestato HACCP

### Altre info

In questo corso sono previste 2 lezioni HACCP. Se sei già in possesso di un attestato HACCP, hai diritto allo sconto di 60 euro sul prezzo. Frequenterai quindi solo le lezioni di laboratorio.