

L'Accademia Italiana Chef è un ente formativo di rilevanza internazionale con i seguenti riconoscimenti e partnership:

■ Standards Internazionali ■ Certificata Sistema di Qualità UNI-ISO 9001:2015 e UNI-ISO 29990:2011 ■ Scuola ufficiale Associazione Professionale Cuochi Italiani.

SCHEDA TECNICA CORSO DI PIZZAIOLO PROFESSIONISTA – SEDE DI EMPOLI

■ QUALIFICA RILASCIATA

Pizzaiolo Professionista

■ TITOLI E CERTIFICATI

- ★ Diploma di Pizzaiolo Professionista Accademia Italiana Chef.
- ★ Certificato HACCP, manipolazione di alimenti e bevande.

■ LA CERTEZZA DI UNA FORMAZIONE QUALIFICATA

L'Accademia Italiana Chef, oltre alla **Certificazione di Qualità ISO 9001:2015**, è la prima agenzia formativa in Italia ad aver ricevuto la **CERTIFICAZIONE EUROPEA ISO 29990:2011** per la **"Progettazione ed erogazione di corsi di formazione in ambito culinario"**.

■ DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che amano questa arte e vogliono apprendere la professione di Pizzaiolo. L'obiettivo è quello di poter lavorare con successo in un forno, in una pizzeria, in una pizzeria al taglio, in un ristorante-pizzeria, in un'azienda di prodotti panificati o per aprire un'attività in proprio. Il percorso è aperto anche a tutti gli autodidatti che non hanno mai ricevuto una formazione culinaria. Il corso di Pizzaiolo Professionista porterà gli allievi, passo dopo passo, ad apprendere le basi ed i segreti professionali dell'arte. Il corso darà allo studente le conoscenze e la manualità necessarie per lavorare con velocità e professionalità adeguate all'attuale mercato del lavoro.

■ OBIETTIVI DEL CORSO

Questo è un percorso formativo professionale composto di alcune fasi, tutte fondamentali e con obiettivi specifici, poste in una sequenza propedeutica (UNI ISO 29990:2011). In Accademia l'allievo scoprirà che il punto di vista professionale è molto diverso da quello dell'amatore casalingo. Qui apprenderà una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la lievitazione, la panificazione, vari tipi di impasti come la pizza verace, pizza in teglia, al taglio, fritta e svariate tipologie di schiacciate così che, una volta terminato il suo percorso, possa realizzarsi in qualsiasi tipo di realtà lavorativa. In Accademia avrà modo di familiarizzare con strumenti, ingredienti, preparazioni e punti di vista professionali con l'obiettivo principe di affrontare il suo tirocinio curriculare con competenza. Infatti è nel tirocinio, fatto in un ambiente operativo, che molte delle tecniche acquisite si consolideranno. Sempre nel tirocinio si acquisiranno dati, pratiche, velocità e manualità, elementi indispensabili non acquisibili in altro modo se non lavorando al fianco dei professionisti.

■ NUMERO DI PARTECIPANTI

Max 10 per ogni sessione del corso.

■ DURATA

L'intero percorso, lezioni accademiche e tirocinio curriculare, durano in media **3 mesi**. La durata complessiva può variare in base alla frequenza e orario del tirocinio concordati con l'allievo.

■ TIROCINIO/STAGE

Il corso prevede un minimo di **200 ore di stage curriculare** all'interno di una struttura convenzionata. La struttura ospitante, la frequenza e gli orari, sono studiati in accordo con le specifiche necessità dell'allievo.

Tirocinio in Fast Format: Solo in casi di particolare necessità, se presenti i requisiti necessari ad insindacabile giudizio del docente, lo studente potrà cominciare lo stage già durante il periodo delle lezioni accademiche, in modo da ridurre al minimo i tempi per il raggiungimento del diploma.

★ ■ ORARI DEL CORSO

– EMPOLI Versione domenicale full time

Le lezioni accademiche si svolgono la **Domenica dalle 09:30 alle 16:00** (short brunch offerto e consumato all'interno del laboratorio Accademico) per un totale di 5 incontri.

■ LOCATION DEL CORSO DI PIZZAIOLO AD EMPOLI

Il corso di Pizzaiolo ad Empoli si svolge in Via Cantino Cantini, 46.

IL CORSO DI PIZZAIOLO PROFESSIONISTA IN DETTAGLIO

COMPLETO E IN LINEA CON LE DIRETTIVE EUROPEE

A) CONOSCENZA

Lo studente dovrà studiare il **manuale di formazione didattica** esclusivo dell'Accademia. Lo studio può essere fatto liberamente a casa (Il Maestro Pizzaiolo è sempre a disposizione per chiarimenti e domande).

B) COMPETENZA

Lo studente deve partecipare con successo ai **10 moduli di formazione teorica ma soprattutto pratica** all'interno del laboratorio. Sussiste l'obbligo di frequenza dell'80% delle lezioni. Le lezioni eventualmente perse si possono recuperare previa richiesta e disponibilità delle singole sedi. **Le conoscenze e il punto di vista professionale sono requisiti essenziali per poter affrontare il tirocinio curriculare in modo proficuo.**

C) A NORMA

Come previsto dalle leggi italiane ed europee, all'interno del corso lo studente parteciperà anche al corso di **Addetto alla manipolazione di alimenti e bevande** – HACCP (non obbligatorio per chi ha tale attestato in corso di validità).

D) PRATICA

Dopo aver ottenuto il certificato del corso HACCP, ogni studente, come parte integrante del corso di studio, deve affrontare con successo un **tirocinio curriculare di minimo di 200 ore**, corrispondenti mediamente a 3 mesi. Il tirocinio deve avvenire all'interno di una pizzeria che aderisce esplicitamente al progetto formativo dell'Accademia Italiana Chef. All'interno di una struttura operativa l'allievo metterà in pratica professionalmente le nozioni acquisite e imparerà nuove strategie e tecniche operative, oltre ad acquisire esperienza e manualità legate ai tempi di produzione.

E) REALE ABILITA' VERIFICATA

Ogni studente prima dell'inizio dello stage dovrà sostenere una prova pratica per valutare la manualità e il livello di preparazione raggiunto fino a quel momento. Dopo lo stage deve superare l'**Esame Teorico** che è effettuabile solo come parte finale del percorso formativo, dopo la Formazione e lo Stage Curriculare. Gli esami saranno valutati da una **Commissione esterna di Esperti** con una votazione da 1 a 100% con lode. Il Diploma verrà rilasciato solamente se lo studente riceverà un voto superiore al 70%.

N.B. In caso di non superamento dell'esame il Direttore Didattico creerà un programma aggiuntivo ad hoc per permettere all'allievo di raggiungere gli standard richiesti per il diploma: il programma aggiuntivo non ha costi supplementari, **l'obiettivo è quello di creare veri professionisti.**

N.B. Tutti gli esami saranno svolti nella Sede Centrale di Empoli davanti ad una Commissione di Esperti.

UN PERCORSO FORMATIVO DI FORTE IMPATTO

Modulo 1 - Il lievito madre, i lieviti rustici, la panificazione, lievitazione prodotti da forno e lievitazione della pizza, la scelta degli ingredienti per realizzare un menù di successo.

Modulo 2 - Il pane, panini da forno, panini al latte, la schiacciata..

Modulo 3 - I prodotti da taglio: schiacciatina, pizza e derivati.

Modulo 4 - La pizza con la pala: impasto toscano.

Modulo 5 - La pizza con la pala: impasto napoletano.



Modulo 6 - La pizza con la pala: impasto verace.

Modulo 7 - Preparazione dell'impasto Toscano, lievitazione, stesura, condimento e cottura individuale.

Ogni studente esegue tutto il processo produttivo mettendo in atto l'insegnamento appreso.

Modulo 8 - Esercitazioni per l'acquisizione della manualità e velocità necessarie. Ogni studente esegue tutto il processo produttivo dell'impasto Toscano a mano, mettendo in atto l'insegnamento appreso. Nozioni pratiche di Haccp.

Modulo 9 -Preparazione dell'impasto Napoletano, lievitazione, stesura, condimento e cottura individuale.

Ogni studente esegue tutto il processo produttivo mettendo in atto l'insegnamento appreso.

Modulo 10 - Esercitazioni per l'acquisizione della manualità e velocità necessarie. Ogni studente esegue tutto il processo produttivo dell'impasto Napoletano a mano, mettendo in atto l'insegnamento appreso. Nozioni pratiche di HACCP.

REQUISITI PER PARTECIPARE AL CORSO

Si deve parlare e scrivere l'italiano, essere maggiorenni e aver assolto la scuola dell'obbligo. Non ci sono altri requisiti per poter effettuare il Corso, a parte ovviamente **MOTIVAZIONE, IMPEGNO e PASSIONE!**

I corsi sono a numero chiuso per garantire la qualità della formazione.

IL COSTO? UN INVESTIMENTO PER IL TUO LAVORO

Il Corso di Pizzaiolo Professionista ha un costo di **€ 1.050,00, iva inclusa.**

Comprende: ♦ le lezioni accademiche ♦ l'uso di tutti i materiali e ingredienti usati nelle lezioni ♦ il kit composto da polo, bandana e manuale didattico professionale ♦ il corso con certificato HACCP ♦ tutoraggio durante tutto il percorso formativo ♦ lo stage di minimo 200 ore ♦ iscrizione e assicurazione INAIL ♦ l'Esame finale.

In pratica tutto quello che serve: NON E' PREVISTA ALCUNA SPESA EXTRA. Eventuali spese di trasporto, vitto e alloggio sono a carico dell'allievo.

MODALITA' DI PAGAMENTO: Acconto all'iscrizione di € 250,00 – € 800,00 all'inizio del corso.

Per i **residenti all'estero** la modalità di pagamento è: 50% del costo totale al momento dell'iscrizione e il restante 50% all'inizio del corso.

FAI OGGI IL PRIMO PASSO VERSO UNA CARRIERA CREATIVA DI SUCCESSO

ISCRIVITI ORA! Segreteria 373.7787894 dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 20.00