



Accademia Italiana Chef

Agenzia di Formazione Professionale

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 – SEDE DI EMPOLI

■ TITOLI E CERTIFICATI



Attestato di frequenza Corso di Pizzaiolo Accademia Italiana Chef

■ 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 vogliono dare nuova linfa alla propria passione per la pizza**. Il percorso è aperto anche a tutti gli autodidatti che non hanno mai ricevuto una formazione culinaria. Il corso di pizzaiolo porterà gli allievi, passo dopo passo, ad apprendere le basi ed i segreti **professionali** della preparazione e lavorazione della pizza.

■ OBIETTIVI DEL CORSO

In Accademia l'allievo scoprirà che il punto di vista professionale è molto diverso da quello dell'amatore casalingo. Il Corso si propone di insegnare agli studenti pizzaioli una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la lievitazione, la panificazione, vari tipi di impasti come la pizza verace, pizza da teglia, al taglio, frita e svariate tipologie di schiacciate così che i diplomati pizzaioli possano realizzare qualsiasi tipo di esigenza lavorativa e lanciarsi nella loro creatività dove sapori e colori danno un grande piacere.

■ NUMERO DI PARTECIPANTI

Max 10 per ogni sessione del corso.

■ DURATA

Le lezioni accademiche durano in media **1 mese e mezzo**.

■ TIROCINIO/STAGE

Il corso non prevede tirocini o stage.

■ 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 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

C) ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine delle lezioni accademiche lo studente riceverà un Attestato di Frequenza al corso di Pizzaiolo dell'Accademia Italiana Chef.

N.B. Se lo studente lo desidera potrà continuare il suo percorso trasformandolo in "Professionale". In questo caso dovrà affrontare gli altri elementi formativi previsti dal percorso.

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: schiacciata, 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 - Studio e realizzazione di vari modelli di Pizza Gourmet. 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 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 **€ 899,00, iva inclusa.**

Comprende: ♦ le lezioni accademiche ♦ l'uso di tutti i materiali e ingredienti usati nelle lezioni ♦ il kit composto da giacca+bandana e manuale didattico professionale ♦ tutoraggio durante tutto il percorso formativo ♦ Attestato di Frequenza.

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 – € 649,00 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.