

PIZZAIOLO



Persone interessate ad acquisire o affinare le proprie competenze nella preparazione di uno dei piatti più tipici della cucina italiana

Durata Corso

40 ore

Certificazione

Dichiarazione di Enaip delle conoscenze/abilità legate all'attività formativa

Costo

€ 540,00 (esente IVA)

Svolgimento

lunedì e giovedì 18.00 - 21.00

Periodo di attivazione

dal 26 novembre 2018



CORSI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE



Obiettivi

Fornire ai partecipanti conoscenze e abilità per la preparazione della pizza.

L'attività formativa si baserà su esperienze pratiche: i partecipanti avranno in dotazione una postazione attrezzata all'interno di una cucina professionale

Principali contenuti

- Preparazione della pasta (la farina, il lievito e la lievitazione)
- Le pizze (margherita, napoletana, capricciosa, ecc.)
- La piadina romagnola
- Crescentine emiliane e cassoni
- Pasta pugliese
- Pizza al trancio
- Panzerotti
- Pizza alla frutta
- Pizza dessert
- Modulo di igiene e sicurezza alimentare



Valutazione

Oltre alle esercitazioni in itinere, è prevista l'effettuazione di una prova finale di valutazione degli apprendimenti con l'obiettivo di misurare l'applicazione "in situazione" delle competenze in termini di conoscenze/abilità acquisite.



enaip School

factory **tomake**
laboratorio officina

lodge

Enaip Cantù
Via XI Febbraio, 8 - Cantù (CO)
Tel. 031 716128
cantu@enaip.lombardia.it
www.enaiplombardia.it