



www.pizza.it  
scuola@pizza.it

**Corso per pizzaiolo  
08-12 Agosto 2016**

<b>CORSO</b>	<b>Corso base di 40 ore</b>
<b>FINALITA' DEL CORSO</b>	Acquisire le competenze e le conoscenze per la realizzazione di pizza in teglia ad alta digeribilità
<b>SEDE DEL CORSO</b>	<b><i>Pizza.it School ( Fermo-FM)</i></b>
<b>DURATA DEL CORSO</b>	<b>40 ore (5 giorni) 08-12 Agosto 2016</b>
<b>ORARIO</b>	<b>Dalle 09:00 alle 17:00</b>
<b>PROGRAMMA</b>	<p>Il corso ha prevalentemente aspetto pratico</p> <p><b>TEORIA</b></p> <p>1) MATERIE PRIME E IMPASTI PER LA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Farine, lieviti, acque, sali e farciture – classificazioni,</li><li>• Produzione, tipi, qualità e usi Impasti – meccanico e diretto</li><li>• Fermentazione, lievitazione, maturazione e attrezzature per gli impasti</li></ul> <p>1) COTTURA DELLA PIZZA Forni: a legna, elettrici</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Energia e materiale combustibile per la cottura</li><li>• Attrezzature per i forni</li><li>• Normative di sicurezza negli impianti</li></ul> <p><b>PRATICA</b></p> <p>1) TECNICA DEGLI IMPASTI</p> <p>Uso e pratica dei diversi tipi di impastatrice:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• a spirale</li><li>• a forcella</li></ul> <p>2) STESURA E FARCITURA DELLA PIZZA</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Realizzazione di pizza classica</li><li>• in teglia</li><li>• napoletana</li></ul> <p>3)TECNICA DELLE COTTURE</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sperimentazione e pratica dei due diversi tipi di forno: a legna ed 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 Attestato di Frequenza.



www.pizza.it  
scuola@pizza.it

**MODALITA' DI  
ISCRIZIONE**

**PER INFORMAZIONI  
ED ISCRIZIONI  
RIVOLGERSI A**

**OSPITALITA'**

Sarà pubblicata gratuitamente, nella sezione **"Pizzaioli garantiti"** una scheda di presentazione dell'allievo con foto, recapiti e informazioni professionali, gestibile e personalizzabile dallo studente tramite propria password, per mostrare al mercato del lavoro il nuovo pizzaiolo che è pronto ad immettersi in questo mondo.

**(Guarda come presentiamo al mondo i nostri pizzaioli garantiti <http://www.pizza.it/pizzaioli-garantiti>)**

- Attestato di frequenza consegnato al termine del corso
- Dispensa Cartacea
- Dvd
- T-shirt, Pantaloni, Cappellino Pizza.it School
- Scheda pizzaiolo garantito pubblicata anche nella sez.

"Annunci di lavoro" ( **Guarda la sezione Annunci di lavoro <http://www.pizza.it/annunci/lavoro>** )

Per iscriversi inviare una mail a [segreteria@pizza.it](mailto:segreteria@pizza.it) allegando la foto della presente Scheda di Iscrizione compilata, e la ricevuta di Bonifico Bancario di una caparra confirmatoria di 50,00 euro con causale **"DIV 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  
Entro e non oltre il 04/08/2016

SEGRETERIA organizzativa Pizza.it School – Fermo (FM) –  
Corso Cefalonia, 22  
Tel/Fax: 0734 671039 [segreteria@pizza.it](mailto:segreteria@pizza.it) - [www.pizza.it](http://www.pizza.it)

**Sono attive le convenzioni con i seguenti hotel:**

- B&B Il nido Via B.G. Della Verna, 27 Fermo  
Tel 3389977642/3470131854 [www.bbilnido.it](http://www.bbilnido.it)  
B&B euro 24,00 (singola con bagno in comune)  
B&B euro 55,00 (doppia con bagno) (chiamare per conferma prezzo)

- La casa dell'Artista Via Cecco Bianchi, 8 Fermo  
Tel 3397344118 <http://www.lacasadellartista.com/>  
B&B euro 25,00 (doppia uso singola)  
B&B euro 40,00 (doppia)

- La Lanterna Via Lucio Tarunzio, 58 Fermo  
Tel 3388440527 <http://www.lalaternafermo.it>  
B&B euro 35,00 (doppia uso singola)  
B&B euro 50,00 (doppia)

- Hotel Rosa Meublè Via Lungo Mare Gramsci, 177 Porto San Giorgio  
Tel 0734 678485

-B&B LA Pinetina Via 4 Novembre, 8, 63017 Porto San Giorgio cell.  
377 249 6536 [www.bb-lapinetina.it](http://www.bb-lapinetina.it)

**N.B. A fondo pagina di questo documento segue la scheda di iscrizione da inviare compilata a Pizza.it School**



www.pizza.it  
scuola@pizza.it

<b>SCHEDA DI ISCRIZIONE corso dal 08 al 12 Agosto 2016</b>	
<b>Anagrafica</b>	Cognome _____ Nome _____
	nato/a a _____ prov _____ il _____
	C.F./P.IVA _____
<b>Residenza</b>	Indirizzo _____
	Città _____ Prov. _____ cap _____
	Telefono _____ Cellulare _____
	E-mail _____
<p style="text-align: center;"><b>Modalità di Iscrizione</b></p> <p><b>La quota di iscrizione è di Euro 800,00 + Iva. ( Euro 9766,00)</b></p> <p>Per iscriversi inviare foto della la scheda di iscrizione compilata e firmata a segreteria@pizza.it</p>	

**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