

PIZZA E PANIFICAZIONE • 6° Livello

OBIETTIVI FORMATIVI	Sesto modulo di un percorso professionale di sviluppo delle competenze specialistiche della panificazione e della pizzeria. Attraverso questo sesto modulo si potranno approfondire tecniche e conoscenze di ulteriore sviluppo delle competenze per accedere in modo professionale nel contesto della ristorazione in tutte le sue forme, dalla sfera privata a quella professionale.
PROGRAMMA DIDATTICO	<ul style="list-style-type: none"> • GLI INGREDIENTI DELLA PIZZERIA E CONSERVAZIONE: le farine, il lievito, l'acqua, il sale, gli olii, le salse, la mozzarella, il glucosio. • GESTIONE DEI FORNI. • LE VERDURE IN PIZZERIA. • TECNICHE DI BASE DELL'IMPASTO: lievito madre, lievitazione, metodo diretto e indiretto. • IMPASTI DI BASE: pizza in teglia alla romana, pizza napoletana, pane e panini, focacce. • TECNICHE DI COTTURA: in teglia, alla pala, monoporzione e in forma. • ESAME FINALE.
DESTINATARI	Professionisti e non che desiderano acquisire e sistematizzare conoscenze e tecniche della pizzeria e della panificazione per passione e per lavoro.
SBOCCHI OCCUPAZIONALI	Le competenze acquisite danno accesso ai livelli formativi successivi ma anche alla pratica iniziale della professione.
DURATA	60 ore (o primo modulo del corso completo di cucina professionale di base da 200 ore).
COSTI	Euro 500,00
PAGAMENTI	Bonifico bancario: IBAN: IT90J0306909606100000072313 Intestato a: Associazione CNOS-FAP Regione Lazio
MODALITÀ D'ISCRIZIONE	Box di iscrizione sul sito diario della formazione: www. https://www.diariodellaformazione.it/
CERTIFICAZIONE	Attestato di frequenza dal CNOS – FAP Regione Lazio, Ente di Formazione accreditato per la Formazione Superiore e Continua.
SEDE DI SVOLGIMENTO	Centro di Formazione Professionale Salesiano "Borgo Ragazzi don Bosco". Via Prenestina, 468 – Roma. Mezzi Pubblici: • Tram 14 – fermata Prenestina/Valente; • Metro C – Fermata Gardenie.
CONTATTI	Email: • info@diariodellaformazione.it • segreteria.borgo@cnos-fap.it Telefono (dalle 8 alle 13 dal lunedì al venerdì): 06.21.53.082