

### PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il corso guiderà alla scoperta dei segreti della cucina con particolare attenzione per l'arte bianca e le tecniche della panetteria e dei prodotti da forno. Un viaggio di sapore che passa dalla pizza al piatto alla pala, per arrivare a quella al taglio, non tralasciando la bromatologia degli ingredienti e il bilanciamento delle ricette.

Il corso intende qualificare/riqualificare professionalmente chi vuole lavorare nel settore della ristorazione commerciale e magari aprire una pizzeria.

### OBIETTIVI GENERALI

L'addetto alla cucina - esperto in pizza- deve essere in grado di:

- supportare la cucina nella realizzazione di semilavorati o piatti di facile o media facilità di realizzo e produrre pizze al piatto, al taglio e altri prodotti da forno;
- conoscere e saper manipolare le materie prime più comuni;
- conoscere il sistema di approvvigionamento della dispensa;
- conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti;
- conoscere le caratteristiche degli alimenti;

### DESTINATARI

Per tutti.

### DURATA 300 ore di cui 90 di stage

Al termine viene rilasciato l'attestato di specializzazione- qualifica Regionale TA11.6 -PIZZAIOLO.

