

Corso Professionale Intensivo

Pizzaiolo

***Ateneo della Cucina Italiana
Via Flaminia 575, Roma 00191***

Telefono: 06.33220082

Email: info@coquis.it

Coquis.it

Il corso professionale intensivo da Pizzaiolo ha la principale caratteristica di essere un corso a numero chiuso dedicato esclusivamente a 6 partecipanti. Il numero ristretto consente di intensificare le attività stringendo fortemente i tempi di apprendimento grazie alla totale attenzione che il docente dedica al gruppo. Il corsista così facendo sarà maggiormente seguito nel suo percorso formativo e potrà uscire con un bagaglio di conoscenze teorico-pratiche appropriato che gli consentirà di affrontare e cimentarsi da subito nell'arte della pizza.

Durante il corso si affronteranno tutti i diversi tipi di pizza, dalla romana alla napoletana tonda, fino alla pizza in teglia e alla pala. E' inoltre previsto un modulo sui fritti.

Il corso dura 110 ore e consente di lavorare da subito nel campo decidendo di dedicare la professione a settori quali ristoranti, pizzeria a piatto o in teglia.

Al termine del corso professionale la scuola propone un percorso continuativo di aggiornamento con master e seminari ai quali gli ex-allievi possono accedere con priorità e scontistica dedicata.

Il corso professionale intensivo per pizzaioli è rivolto a tutti coloro che pur non avendo nessuna preparazione specifica vogliono investire sul proprio futuro, o per coloro che di questo mestiere sono semplici autodidatti che necessitano di una struttura ed esperti del settore, per far sì che la passione diventi una professione.

Al termine del percorso si ha la possibilità e la capacità di destinare la propria professionalità in diverse realtà quali ristoranti, pizzerie al piatto o in teglia.

Piano di studi

Il piano di studi prevede 110 ore di laboratorio in sede.

In aula pratica gli allievi saranno seguiti da un team di esperti maestri pizzaioli, i quali saranno attenti alla formazione di ogni singolo allievo, questo per garantire un'accurata preparazione al termine del percorso.

Affiancate alle ore di laboratorio sono previste delle ore di formazione teorica necessarie al completamento del profilo professionale dell'allievo affinché acquisisca la conoscenza dei punti di controllo critici, procedure dedicate alla prevenzione delle possibili contaminazioni degli alimenti.

Lezioni teoriche

- HACCP - Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo

Lezioni pratiche:

- Merceologia
- Impasti
- Lievitazione - lievito madre
- Condimenti
- Tipologie di farine
- Pizza tonda
- Pizza in teglia
- Pizza alla pala
- Forno elettrico
- Forno a legna su pietra
- Fritti

Esame finale

All'esame finale potranno essere ammessi unicamente gli studenti che avranno frequentato e partecipato almeno al 90% delle ore previste. Le verifiche prevedono un test scritto ed una prova pratica di laboratorio accompagnata dall'esposizione orale.

L'esame sarà valutato da una commissione interna formata da esperti del settore.

Attestati rilasciati

L'Ateneo al superamento dell'esame finale rilascia i seguenti attestati:

- Attestato Professionale Coquis
- Attestato HACCP - analisi dei pericoli e punti di controllo critici (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04)

Durata e frequenza

La durata del percorso di studi è di 110 ore con frequenza giornaliera dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09.00 alle ore 14.00

Docenti

Il corpo docente è composto da professionisti del settore enogastronomico, da Maestri pizzaioli altamente qualificati:

- Jacopo Mercurio
- Luca Pezzetta
- Mirko Rizzo
- Elio Santosuosso

E non solo...

Tutti unicamente sotto la guida del **Direttore Didattico di Coquis Angelo Troiani**, Chef dei ristoranti stellati romani "Il Convivio Troiani " e "Acquolina".

Sede

La sede Coquis è fornita di modernissime aule all'avanguardia per tecnologia ed innovazione, tutte concepite come il laboratorio di una vera e propria struttura ristorativa. Il laboratorio di pizzeria è fornito di forni professionali elettrici e forno a legna su pietra, impastatrici, camera di lievitazione, grandi e piccole attrezzature utili alla formazione di un aspirante professionista del settore.

Modalità e quota d'iscrizione

La quota di partecipazione al corso è di **€ 1.500,00**

Per prenotare il posto in aula vi è la necessità di depositare una caparra confirmatoria pari al 20% del costo totale del corso da versare al momento dell'iscrizione.

Il saldo dovrà essere corrisposto entro l'inizio del corso.

Il pagamento potrà essere effettuato tramite le seguenti modalità:

- Bonifico Bancario a favore di Ateneo della Cucina Italiana S.r.l. (Banca di Credito Cooperativo, P.zza Nicosia Agenzia 21)
IBAN: IT93V0832703221000000003715 indicando nella causale gli estremi del partecipante, il titolo e la data del corso
- Carta di credito/Bancomat
- Contanti nei limiti della normativa di legge
- Assegno
- Rateizzazione tramite finanziamento

La quota comprende

- Materiale didattico - dispense
- Utilizzo delle attrezzature di laboratorio
- Divisa (t-shirt/giacca, grembiule, bandana)



***Ateneo della Cucina Italiana
Via Flaminia 575, Roma 00191***

Telefono: 06.33220082
Email: info@coquis.it - Coquis.it