



**COQUIS**  
Ateneo della Cucina Italiana

BY **EXCELLENCE**  
ACADEMY

# Corso Professionale

## *Pizzaiolo intensivo*

*Scuola accreditata*



---

**COQUIS**  
Ateneo della Cucina Italiana



Il corso professionale Pizzaiolo intensivo è un adattamento di quello regionale che ha le medesime caratteristiche dal punto di vista didattico, ma risulta essere maggiormente concentrato nel tempo.

E' comunque un corso a numero chiuso ad un massimo di 10 allievi, al fine di consentire una maggiore concentrazione delle attività e un processo di apprendimento più individualizzato. Il corsista così facendo è 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 affrontano 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.

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 un canale preferenziale.

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 e che necessitano di una struttura ed esperti del settore, per far sì che la loro 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.

Coquis stessa, grazie alle sue molteplici aderenze con il mondo del lavoro, potrà offrire opportunità di contratti e stage per testare le proprie capacità e le abilità acquisite.

## **Piano di studi**

Il piano di studi prevede 110 ore, per un impegno complessivo di circa 4 settimane, suddivise in:

- 102 ore di laboratorio in sede con frequenza giornaliera dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 14.00;
- 8 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;
- 20 ore facoltative di pratica in eventi Coquis/Excellence;

In aula pratica gli allievi saranno seguiti da un team di esperti docenti specializzati nelle singole discipline, i quali saranno attenti alla formazione individuale di ogni allievo, al fine di garantire un'accurata preparazione al termine del percorso.

A tutti gli allievi è garantita una postazione di lavoro unica e indipendente.

## **Lezioni pratiche**

- Merceologia (scelta delle materie prime)
- Impasti
- Idratazione e Lievitazione - lievito madre
- Condimenti
- Tipologie di farine
- Pizza tonda
- Pizza in teglia
- Pizza alla pala
- Pinsa romana
- Forno elettrico
- Forno a legna su pietra
- Fritti

## **Lezioni teoriche**

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

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

## Docenti

Il corpo docenti è composto da professionisti del settore enogastronomico, da Maestri Pizzaioli altamente qualificati, sotto la guida di un **Comitato Scientifico** scelto da **Excellence** e il coordinamento del Resident Chef.

- Jacopo Mercurio
- Luca Pezzetta
- Pier Daniele Seu
- Daniele Di Grazia

## 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..

## **Modalità e quota d'iscrizione**

La quota di partecipazione al corso per l'anno accademico 2019-2020 è di **€ 1.800,00**. Fino al 31 dicembre 2019 sarà possibile iscriversi al vecchio prezzo di **€ 1.500,00**

I corsi sono a numero chiuso e prevedono le seguenti modalità di pagamento:

- 50% caparra confirmatoria alla firma del modulo di iscrizione, 50% entro inizio del corso
- Pagamento anticipato: 5% di sconto

Il pagamento potrà essere effettuato tramite le seguenti modalità:

- Bonifico Bancario a favore di Excellence italia Srl

IBAN IT46D0617503267000000207580 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.

## **La quota comprende**

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



# COQUIS

Ateneo della Cucina Italiana

BY **EXCELLENCE**  
ACADEMY