



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

CURSO BÁSICO



A QUIÉN SE DIRIGE

A quien desea aprender el oficio del *pizzaiolo* y no tiene experiencia en el sector. A los *pizzaioli* que han aprendido «en el terreno». A los profesionales y propietarios de restaurantes que quieren conocer y profundizar la teoría y la práctica necesarias para operar con éxito en el sector de la pizza.



DURACIÓN DEL CURSO

40 horas totales, divididas en 5 días: 10 horas de lección teórica y 30 de lección práctica.



LO QUE OBTENDRÁS

Un crecimiento profesional en las técnicas de amasado, en la elección consciente de las harinas adecuadas para la realización de un producto digestible, bien alveolado y fragante. Después de una prueba tanto práctica como teórica, si el alumno supera el examen recibirá un certificado de participación.



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Convertirse en *pizzaiolo* permite formar parte de una categoría profesional muy demandada en el mercado. El curso básico para *pizzaioli* se plantea como objetivo transmitir las nociones teóricas y prácticas indispensables para abordar la profesión del *pizzaiolo*, alternando horas dedicadas al aprendizaje y perfeccionamiento de las habilidades prácticas con sesiones teóricas, fundamentales para recoger los mejores frutos del trabajo y entender dónde y por qué se producen los errores que comprometen el producto. El curso es adecuado tanto para quien no tiene ninguna experiencia en el sector como para quien ya la tiene y desea adquirir método y conocimientos teóricos y prácticos para mejorar el producto que ya elabora.

PROGRAMA DEL CURSO

PARTE TEÓRICA

- Los cereales: el trigo y la harina. Producción, grado de refinado, la información del saco, método de almacenamiento y conservación.
- La Harina: características organolépticas, proteínas, gluten, almidón, enzimas.
- El agua y las características organolépticas. El cálculo de la temperatura del agua para la gestión de las masas
- La levadura (los distintos tipos comerciales)
- La sal
- Las grasas
- Azúcares y mejoradores
- Los equipos en la pizzería: mesa para preparaciones, herramientas, amasadoras, hornos
- Los hornos: eléctricos, de gas y de leña: características y métodos de cocción

PARTE PRÁCTICA

- Preparación de la masa para pizza clásica con amasadora
- Preparación y formación de las bolitas
- Manipulación y estirado de la masa
- Métodos de amasado: directos e indirectos (poolish y biga)
- La Gestión de las masas con control refrigerado
- Los condimentos
- Práctica de estirado, relleno y cocción
- Examen teórico y práctico

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI (ESP)

PIZZASCHOOL.ES

C/ Juan Gris, 37, Local 1,
07011, Palma de Mallorca, Islas Baleares

Tel: (+34) 871 046 935

☎ (+34) 673 995 012

✉ info@pizzaschool.es



www.pizzaschool.es

www.scuolaitalianapizzaioli.it

