



**CESCOT**

Centro Sviluppo  
Commercio Turismo e Servizi  
Ferrara

# CORSO PROFESSIONALE DI PIZZAIOLO



DURATA: 60 ORE

SEDE: Ferrara – Via Darsena, 178

LEZIONI: martedì, mercoledì e giovedì dalle 9.00 alle 13.00

INIZIO CORSO: **Mercoledì 9 Novembre 2016** (al raggiungimento di almeno 10 partecipanti)

TITOLO RILASCIATO: attestato di frequenza

ARGOMENTI TRATTATI:

*Materie prime alimentari di base per la pizza:*

- Farine: Classificazioni, tipi, qualità, usi
- Lieviti: produzione, tipi e usi
- Acque: usi, tipi e trattamenti
- Sali: tipi e uso
- Ingredienti vari per farciture: vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola

*Gli impasti per la pizza:*

- Impasto meccanico e impasto diretto
- Fermentazione e lievitazione degli impasti
- Maturazione degli impasti
- Attrezzature per gli impasti

*Cottura della pizza:*

- Forni: a legna, elettrici
- Attrezzature per i forni
- Cottura delle pizze: aspetti e fenomeni

MODALITA' DI ISCRIZIONE: compilazione di una scheda riportante dati anagrafici e versamento di un acconto con saldo entro metà corso

PREZZO: € 480,00 + IVA

Cescot Ferrara – Soc. Coop.va