

## CORSO PIZZAIOLO + HACCP MOD. "A"

### CORSO PIZZAIOLO

Giorno	Data	Orario	Materia	Sede	ore
Lunedì	23/02/15	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Lunedì	23/02/15	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Itel Service - Via degli Stagnoni, 21 - La Spezia	3
Martedì	24/02/15	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Martedì	24/02/15	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Itel Service - Via degli Stagnoni, 21 - La Spezia	3
Mercoledì	25/02/15	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Mercoledì	25/02/15	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Itel Service - Via degli Stagnoni, 21 - La Spezia	3
Giovedì	26/02/15	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Giovedì	26/02/15	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Itel Service - Via degli Stagnoni, 21 - La Spezia	3
Venerdì	27/02/15	09.30-12.30	Teoria	Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia	3
Venerdì	27/02/15	15.00-18.00	Esercitazioni teorico-pratiche di laboratorio	Itel Service - Via degli Stagnoni, 21 - La Spezia	3

### CORSO HACCP - MODULO "A"

**MARTEDI' 03/03/2015 H: 14.30-18.30**

**c/o Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo, 19 - La Spezia**

**Durata:** 30 ore corso pizzaiolo + 4 ore corso HACCP

**Certificazioni rilasciate:**

- ✦ attestato di frequenza al corso rilasciato da Confartigianato Imprese La Spezia e Pizza Planet
- ✦ attestato HACCP modulo "A" ai sensi del Reg. 852/2004/CE e della D.G.R. n. 793 del 29/06/2012 della Regione Liguria

## CONTENUTI

### PROGRAMMA TEORIA

La storia della pizza;  
Cenni storici cereali e frumento;  
Digeribilità della pizza;  
La figura del pizzaiolo  
Composizione chimica della farina;  
Amido, proteine, grassi, enzimi;  
Raffinazione della farina;  
Qualità della farina;  
Il mulino;  
Il lievito;  
Il sale;  
Gli olii;  
L'acqua;  
Costruzione dell'impasto;  
Diverse tecniche di impastamento;  
La lievitazione;  
La maturazione dell'impasto;  
Tecniche ed abbinamenti di farcitura;  
Tecniche di cottura;  
Aspetti biofisici della cottura;  
Le attrezzature in pizzeria.

### PROGRAMMA PRATICA

Preparazione degli impasti con tecniche differenti;  
Spezzatura, arrotondamento e spianamento della pasta;  
Farcitura;  
Infornamento;  
Cottura;  
Presentazione della pizza;  
Diversificazione della pizza sul territorio;  
Focaccia e pizza in relazione alle tradizioni;  
Farinata.

### **Formazione in materia H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. 852/2004/CE e della D.G.R. n. 793 del 29/06/2012 della Regione Liguria - Unità Formativa "A"**

- ⤴ Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione.
- ⤴ Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP.
- ⤴ Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- ⤴ Conservazione alimenti.
- ⤴ Approvvigionamento materie prime e tracciabilità.
- ⤴ Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.
- ⤴ Igiene personale.
- ⤴ I manuali di Buone Prassi Igieniche.
- ⤴ Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale.

Per informazioni: **Ufficio Formazione Confartigianato** - numero di telefono 0187.286648 - indirizzo e-mail: [formazione@confartigianato.laspezia.it](mailto:formazione@confartigianato.laspezia.it)).