

**MODULO N.1****30 ORE**

---

Scienza dell'alimentazione:

- ✓ Caratteristiche degli alimenti (chimiche, biologiche, biochimiche) 4 ORE
- ✓ Principali requisiti dei prodotti di origine animale e vegetale 2 ORE
- ✓ Il ruolo funzionale e fisiologico dei nutrienti 2 ORE
- ✓ I principali processi tecnologici dell'industria alimentare (specifici del settore) 4 ORE
- ✓ Cultura enogastronomica e stagionalità dei prodotti 2 ORE

**14 ORE**

Igiene e merceologia alimentare:

- ✓ Le principali normative che regolamentano il settore (HACCP/DIA/SCIA) 2 ORE
- ✓ Applicazione del Manuale di Autocontrollo 4 ORE
- ✓ Principali procedure (detergenza, sanificazione, stoccaggio ecc...) 2 ORE
- ✓ Tracciabilità e rintracciabilità 2 ORE
- ✓ Esempi di lay-out e disegno tecnico ed igienico delle attività 2 ORE
- ✓ La gestione di una attività di ristorazione e di una pizzeria 2 ORE
- ✓ La gestione del magazzino e delle scorte, i fornitori, la distribuzione 2 ORE

**16 ORE****MODULO N.2****60 ORE**

---

La pizza storia ed evoluzione:

- ✓ Cenni storici e tendenze di mercato 2 ORE
- ✓ Standard qualitativi e posizionamento sul mercato (fascia prezzo, gourmet...) 2 ORE
- ✓ I principali ingredienti 2 ORE
- ✓ La Farina 4 ORE
- ✓ L'acqua 2 ORE
- ✓ I Lieviti 4 ORE
- ✓ Arredi, impianti attrezzature ed accessori 4 ORE

**20 ORE**

Gli impasti:

- ✓ Diretti a breve e lunga conservazione 4 ORE
- ✓ Indiretti - La Biga 4 ORE
- ✓ Impasti con Semilavorati (Soia – Kamut – semola) 2 ORE
- ✓ Pane prodotto con impasto della Pizza 1 ORE

✓ Pizza in Teglia a breve lievitazione

1 ORA  
**12 ORE**

Tecniche di lavorazione degli impasti:

- ✓ Impasti di base per pizze: manuale, meccanico, diretto, indiretto 2 ORE
- ✓ Fermentazione e lievitazione degli impasti 2 ORE
- ✓ Maturazione degli impasti 2 ORE
- ✓ Controllo e rispetto delle temperature dell'acqua e dell'impasto 1 ORA
- ✓ Le palline per la pizza: 3 ORE  
(preparazione delle palline, attrezzature, spezzatrice, arrotondatici, conservazione delle palline, processi e tempi di lievitazione delle palline, rigenerazione delle palline, recupero delle palline; peso delle palline e formazione delle stesse a mano)

**12 ORE**

Preparazione delle pizze:

- ✓ stenditura, grammature delle farciture, fasi di manipolazione, stesura e ventilazione, creazione del disco, predisporre il disco di pasta, farcire e cucinare la pizza scegliendo fra gli ingredienti e le tipologie di cottura quelle più idonee al tipo di prodotto che si vuole elaborare, riconoscere i vizi di lavorazione e le tecniche per porvi rimedio **6 ORE**

Farcitura delle pizze:

- ✓ pomodori (storia trattamento e uso), formaggi, mozzarella, olio, spezie ed aromi, ingredienti varie per farciture, vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola, frutta e verdura, creme dolci (trattamenti ed usi); Pizza dessert.

**4 ORE**

La cottura della pizza:

- ✓ Forni a legna, elettrici a gas 2 ORE
- ✓ La reazione di maillard 2 ORE
- ✓ I principali difetti di cottura 2 ORE

**6 ORE**

**MODULO N.3**

**30 ORE**

La Ristorazione, la pizzeria contemporanea, la cucina creativa:

- ✓ La composizione del Menù (a norma di legge) 4 ORE
- ✓ Gli Allergeni e le informazioni nutrizionali 2 ORE
- ✓ Gli abbinamenti pizza bevande (il vino, la birra, le bevande analcoliche) 2 ORE
- ✓ Le Fritture 2 ORE
- ✓ I Dolci 2 ORE
- ✓ I fornitori e la logistica distributiva 2 ORE
- ✓ Standard qualitativi e manutenzione 2 ORE
- ✓ Il servizio in sala 2 ORE

✓ Immagine e marketing della pizzeria ORE	6
✓ La comunicazione	4 ORE
✓ Le tendenze contemporanee (Just eat, Glovoo, Uber eat...) ORE	2