

# > Mancano 6000 pizzaioli in Italia

Secondo la Federazione degli esercenti mancano 6000 pizzaioli qualificati in Italia, in un periodo definito di Grande Crisi dove tuttavia il consumo di pizza, mangiata anche a colazione, cresce esponenzialmente così come la richiesta di forza lavoro in un settore ancora in forte espansione.

Il vantaggio di imparare a fare bene la pizza è quello di trasformarsi da subito in imprenditori di se stessi.

E' una professionalità spendibile sia in Italia che all'estero, i pizzaioli con formazione italiana infatti sono richiestissimi nei villaggi turistici, nelle grandi catene alberghiere e sulle navi da crociera.



Con il patrocinio di:



PROVINCIA DI PADOVA



PROVINCIA DI VENEZIA

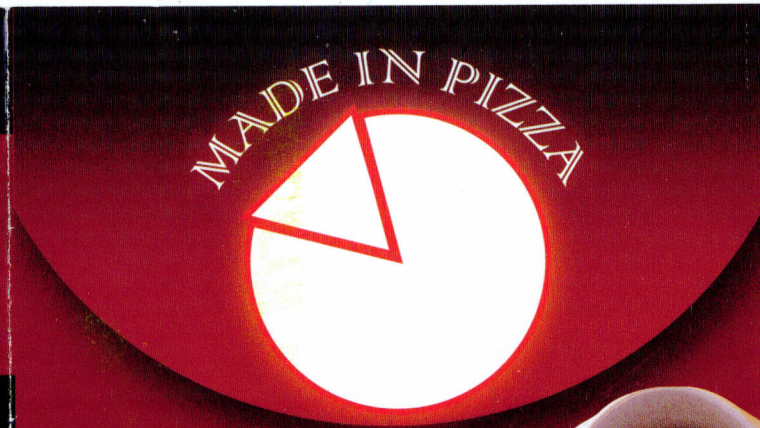
e la partecipazione di:



Informazioni ed iscrizioni

**Associazione Tangram**  
via Citolo da Perugia, 35 - 35137 Padova  
**Tel. 049 8762022 - Cell. 345 8571311**

**Facebook** TraccediBonta  
[www.madeinpizza.com](http://www.madeinpizza.com)  
[madeinpizza@gmail.com](mailto:madeinpizza@gmail.com)



*fai lievitare i tuoi interessi!*



# CORSO PROFESSIONALE Pizzaiolo 2013

**Apri un'attività in proprio  
Impara una professione richiesta  
in Italia e all'estero**

GRUPPO EDITORIALE L'ESPRESSO





## CORSO PROFESSIONALE

50 ore

### > Teoria / 10 ore

- Cenni storici sulla pizza
- Merceologia
- Ingredienti (caratteristiche, preparazione)
- Tecniche di conservazione
- Presentazione e decorazione
- Imparare a lavorare in squadra

### > Pratica / 40 ore

- Impasti (diretti, indiretti, soia, integrale, personalizzazione, ottimizzazione)
- Farine (tipologie e caratteristiche)
- Lievitazione e maturazione (dosaggi, tempi, temperature)
- Porzionamento
- Apertura
- Farcitura (metodi, abbinamenti, stili)
- Cottura (tipi di forno, tecniche)
- Presentazione e decorazioni

### > Kamut® Pizza / 4 ore

Corso di specializzazione autorizzato dalla Kamut International Ltd offre la possibilità di introdurre un prodotto che sta conquistando i palati più raffinati per le sue caratteristiche salutistiche e sta catturando in questo modo quella fetta di mercato maggiormente attenta alla qualità.

## Il Corso include

- Copertura assicurativa
- Divisa completa
- Dispensa e materiale didattico
- Materie prime
- Attrezzature
- Attestato patrocinato dalle Province in italiano e in inglese
- Presenza di un tutor
- Lezione sulla gestione del colloquio di lavoro
- Supporto post corsuale nella ricerca del lavoro
- Servizio fotografico

## CORSO AMATORIALE 16 ore

Per gli amanti della pizza per scoprire i segreti di uno dei piatti più apprezzati e conosciuto al mondo.

Il prodotto realizzato in famiglia o per gli amici acquisterà nuovi e più nutrienti sapori

