

# PLAN SZKOLENIOWY

## A) Teoria:

- zboża używane przy produkcji pizzy
- mąka: produkcja, typy mąk, rafinacja, właściwości organoleptyczne, informacje dotyczące przechowywania i zabezpieczania. Jakość mąki: białka, enzymy, siatka glutenowa, wskaźnik W, stosunek P/L, wybór mąki w zależności od przeznaczenia
- sól: charakterystyka, wpływ na ciasto, rodzaje soli
- drożdże: funkcje, rola w produkcji ciasta, rodzaje drożdży
- woda: wymagania chemiczne i bakteriologiczne, właściwości organoleptyczne. Wpływ wody na jakość ciasta
- tłuszcze: funkcje, charakterystyka i rola w cieście
- dojrzewanie ciasta: wskazówki dotyczące przygotowania ciasta oraz przechowywania
- wypiekanie ciasta: techniki pieczenia, wpływ temperatury, procesy zachodzące podczas wypiekania
- omówienie składników/dodatków na pizzę: pomidory, mozzarella fior di latte, oliwa evo
- omówienie wyposażenia: piec opalany drewnem, piec elektryczny, piec gazowy, miejsce przygotowania ciasta, maszyna do cięcia mozzarelli, maszyna do formowania ciasta, inne narzędzia

## **B) Praktyka:**

Odbywa się w profesjonalnie wyposażonym laboratorium, z dostępem do wszystkich narzędzi niezbędnych do przygotowania pizzy:

- przygotowanie ciasta metodą bezpośrednią i pośrednią
- przygotowanie ciasta: Pizza Classica, Pizza Napoletana
- cięcie i formowanie kulek, rozkręcanie pizzy (różne metody)
- zarządzanie ciastem w zmiennych warunkach
- organizacja pracy przy piecu: obsługa pieca elektrycznego, opalanego drewnem, testy i nauka wypiekania
- analiza i wypiek pizzy w różnych temperaturach

## **C) Egzamin końcowy:**

W ostatnim dniu każdy student weźmie udział w egzaminie sprawdzającym wiedzę teoretyczną i praktyczną.

Po pomyślnym zakończeniu egzaminu zostaną wręczone certyfikaty Accademii Pizzaioli wysyłane z głównej siedziby szkoły we Włoszech.



# REJESTRACJA

Zgłoszenie na kurs prosimy przesyłać e-mailem, minimum

**14 dni** przed planowaną datą kursu podając:

- Imię i nazwisko,
- Numer telefonu
- Dane do faktury
- Datę szkolenia
- Rozmiar T-shirtu

**Rejestrując się na kurs otrzymasz:**

- Certyfikat o światowym uznaniu
- Podręcznik szkoleniowy „**Manuale del Pizzaiolo**” z całym kompendium wiedzy (wersja PL)
- Zestaw startowy: koszulki, czapka, fartuch, notes, długopis, torba
- Kontakt do dystrybutorów włoskich produktów i sprzętu gastronomicznego
- Rabaty na kolejne szkolenia

**Koszt szkolenia: 4.500 zł netto + 23% VAT = 5535 zł brutto**

**Płatność należy uregulować najpóźniej do pierwszego dnia rozpoczęcia kursu. W przypadku chęci zapłaty gotówką prosimy o bezpośredni kontakt.**

**Przelew bankowy na konto: Pizza Fabrico, ul. A.Mickiewicza 8, 62-700 Turek, NIP: 668-197-35-79**

**Konto PKO BP Nr 67 1020 2762 0000 1502 0110 9586**



## **Jak uzyskać dofinansowanie kosztów szkolenia z Urzędu Pracy?**

Accademia Pizzaioli Poland została wpisana do **Krajowego Rejestru Instytucji Szkoleniowych** pod numerem **2.30/00298/2020**.

Dowiedz się jak możesz uzyskać całkowity zwrot kosztów szkolenia w miejscowym Urzędzie Pracy.

