

Corso Professionale per diventare

# PIZZAIOLO

Affida il tuo percorso formativo agli esperti della cucina.

**MedEATerranea**,  
Accademia Enogastronomica.

L'unico centro di alta formazione enogastronomica integrata presente in Campania e nel sud Italia.

Coltiva la tua abilità e fa carriera come professionista in cucina.

Preparati per un lavoro pieno di successo.

Testimonial Ufficiale  
**Pepe Guida - Chef Stellato Michelin**



LIBELLULAWEB.COM

**medeaterranea**  
accademia enogastronomica

Via John Fitzgerald Kennedy 54  
Mostra D'Oltremare. 80125 Napoli  
T. +39 081 2390158  
accademia@medeaterranea.eu

**medeaterranea.eu**

PARTNER SCIENTIFICO-FORMATIVO DI

**SIRE**  
FOOD ACADEMY

Centro di Formazione Accreditato  
dalla Regione Campania

# Un Futuro che lievita?

## Forma il tuo talento.

**medeaterranea**  
accademia enogastronomica



**Alternanza**  
SCUOLA - LAVORO

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

# FUTURO PIZZAIOLO

Acquisisci tutte le conoscenze tecnico pratiche per entrare nel mondo della pizzeria professionale.

Il piano didattico è incentrato sulle conoscenze nutrizionali, merceologiche, tecnico pratiche e manageriali.

La struttura formativa del corso garantisce un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

## DESTINATARI

Il corso è rivolto a coloro che non hanno esperienza nel settore ed intendono affacciarsi ad una futura professione di pizzaiolo.

È rivolto altresì a coloro che hanno l'ambizione di aprire una propria attività.

## DIDATTICA

L'approccio didattico prevede una forte componente pratica, supportata dalla struttura dell'accademia dotata di attrezzature moderne e all'avanguardia, con l'utilizzo di forno a legna e forno elettrico professionale.

Durante il corso saranno previste attività extra piano didattico, con giornate di pratica presso eventi e manifestazione.

Nel piano formativo è inclusa una parte integrante di teoria.

## FREQUENZA

Il corso avrà durata di 105 ore con frequenza full time dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 17:30. Il programma prevede 20 ore di teoria, 85 ore di pratica, una visita guidata al mulino e 85 ore di stage post corso.

## STRUTTURA DEL CORSO

- Cenni storici sulla pizza
- La merceologia: il grano, la farina, le farine alternative, il lievito, l'olio, l'acqua, il sale, il pomodoro e i latticini
- Studio tecnico del forno al legno ed elettrico ed impastatrici
- HACCP
- Cenni di management: fattibilità di un progetto, business plan e customer care
- Nutrizione ed intolleranze
- Impasto indiretto biga e polish
- Impasto semidiretto
- Impasto farine alternative e gluten free
- Formazione del panetto
- Tecniche di manipolazione e di stesura
- Tecniche di cottura forno a legna
- Tecniche di cottura forno elettrico
- Filosofia dei grandi maestri pizzaioli
- Esame di fine corso con votazione

È prevista una visita guidata di un giorno al mulino.



DURATA

5 mesi



STAGE

incluso



PARTECIPANTI

a numero chiuso

## MATERIALE DIDATTICO

- 1 divisa firmata
- dispense e ricettario

## ATTESTATI

- Diploma HACCP
- Attestato di fine corso per coloro che hanno frequentato l'80% delle lezioni e superato l'esame finale.

**Iscriviti ora!**

Acconto all'iscrizione € 190,00

pagamento dilazionato di € 422/ mese + IVA