

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione formata da:

- presidente regionale
- pubblica istruzione
- ministero del lavoro
- organizzazione sindacale
- rappresentante provinciale
- segretario provinciale

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 15:00 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame finale che prevederà:

- Prova pratica individuale.
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa
- Test a risposta multipla

Dopo due giorni ogni allievo può richiedere alla Provincia di Terni "Ufficio formazione" un documento "sostitutivo" che può essere utilizzato per i concorsi e/o trascritto presso l'Ufficio di Collocamento.

L'attestato di qualifica ufficiale redatto in ITALIANO, INGLESE, TEDESCO, e FRANCESE verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa 3 mesi.

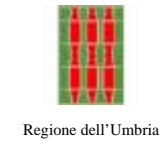
Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - SET DA PIZZAIOLO - MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICA - DIVISA DA PIZZAIOLO - ASPORTO DEI PIATTI REALIZZATI



IN COLLABORAZIONE CON



Pizzaiolo *Chef* Academy

corso riconosciuto con rilascio
di qualifica aRT. 14 LEGGE 21/12/1978 N. 845



stage con benefit presso
i migliori ristoranti italiani



Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118
www.chefacademy.it

SCHEDA CORSO

Durata ore: 150

Requisiti di accesso: Passione per l'attività di pizzaiolo e manualità di base.

Tipologia dei destinatari: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter avere una base utile per intraprendere un'attività professionale di pizzaiolo. Il corso pertanto si rivolge a coloro che vogliono acquisire una qualifica di pizzaiolo per intraprendere una carriera professionale all'interno del settore ristorazione. La tipologia di utenza a cui si rivolge il corso deve aver conseguito l'obbligo scolastico e deve possedere attitudine e passione per la pizza e i lievitati.

Obiettivi: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la professione di pizzaiolo. I corsi saranno tenuti da affermati pizzaioli all'interno di cucine dotate di attrezzature e tecnologie di avanguardia.

Recupero individuale: Durante il corso, se per motivi personali si perdono delle lezioni, si potrà pianificare l'eventuale possibilità di recupero e definire il relativo costo, tenendo presente le disponibilità del docente e l'organizzazione del centro.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualifica professionale legalmente riconosciuta ai sensi dell'articolo 14 legge 21/12/1978 n 845. Inoltre al termine dell'esame di qualifica ad ogni allievo verrà consegnato un libretto attestante il livello delle competenze raggiunte per singolo modulo.

Costo del corso: €3500 esente IVA

Modalità di pagamento: €1000 ISCRIZIONE + 2 rate da €1.250 (a metà e fine corso)

"Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento"

Esercitazioni: Durante il corso sono previste esercitazioni pratiche attraverso la realizzazione di piatti da asporto.

LE LEZIONI SARANNO TENUTE DA AFFERMATI PIZZAIOLI PROFESSIONISTI.

IL CORSO PREVEDE INOLTRE:

- VISITE GUIDATE

- INTERVENTI DI PRODUTTORI LOCALI DI ECCELLENZA A CURA DEI RESPONSABILI LOCALI DI SLOW FOOD (Terre dell'Umbria Meridionale) E DI SOMMELIER DELL'AS UMBRIA PER APPROFONDIRE GLI ABBINAMENTI VINO/PIETANZE

-SEMINARI TECNICI A CURA DELLA FACOLTA' DI MEDICINA SPERIMENTALE DELL'UNIVERSITA' "LA SAPIENZA" - POLO DI RIETI

PROGRAMMA

"Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o "Monitorare le scorte della pizzeria" autonoma"

- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
- Format tipo di contratto.
- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio.

"Esercitare la professione di pizzaiolo"

- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
- Principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-REC).
- Il personale di sala e cucina: ruoli, attività e responsabilità.
- Il marchio di qualità per la pizza: stato dell'arte del dibattito.

"Operare nel settore della ristorazione"

- Elementi di analisi dei mercati, segmentazione della clientela sulla base del profilo di acquisto e conseguente definizione delle caratteristiche tipo dell'offerta.
- Elementi di marketing turistico e territoriale.
- Principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della ristorazione.

"Preparare la pizza"

- Elementi di scienza dell'alimentazione: le caratteristiche dei principali nutrienti: glucidi, lipidi, proteine, vitamine minerali; le caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti; il fabbisogno energetico dei gruppi di popolazione; i meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti.
- Elementi di merceologia di settore: farine, lieviti, pomodoro, mozzarella, olio. Ingredienti base per la preparazione della pizza: caratteristiche organolettiche e loro apporto calorico; modalità di conservazione e possibili alterazioni.
- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti.
- Tecniche di manipolazione e trattamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle pizze tradizionali (formaggi, salumi, verdure, conserve sott'olio)
- Indicatori della bontà e qualità dei ingredienti utilizzati per la preparazione della pizza.
- Elementi di chimica (implicazioni chimico-fisiche nella formazione degli impasti; parametri tecnologici; maturazione dell'impasto).
- Ricettario di base relativo alle pizze tradizionali.
- Caratteristiche e tipologie di metodi di conservazione (tecniche e strumenti).
- Fasi del processo di conservazione.
- Metodi di controllo, rischi ed errori frequenti.

- Elementi di gestione economica di un'impresa di ristorazione tipo pizzeria.
- Procedure per l'acquisto delle merci (buoni d'ordine; moduli ordinazione; etc.).
- Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti.
- Tecniche e metodi di controllo qualità dei generi alimentari.
- Tecniche e metodi di controllo dell'igiene del processo (diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, etc.).

"Organizzare il posto di lavoro - pizzeria"

- Buone prassi per l'organizzazione del posto mobile di lavoro.
- Tecnologie di funzionamento di forni elettrici ed a legna, fornelli, griglie e relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili da cucina.
- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature da cucina (in particolare impastatrici e forni elettrici) e dei relativi dispositivi di controllo e sicurezza.
- Strumenti ed attrezzature per l'utilizzo e la pulizia del forno a legna.
- Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno.

"Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Ristorazione"

- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari.
- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni.
- Principi di igiene e cura della persona.
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina.

"Lavorare in sicurezza nell'ambito dei servizi di ristorazione"

- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.

"Valutare la qualità del servizio offerto nell'ambito delle strutture ricettive"

- Aspetti di gestione della qualità di un processo di erogazione di servizi. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
- Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
- Principi e tecniche di valutazione dell'efficacia e dell'efficienza economica.