



PIU
ITALIA
FORMAZIONE

CORSO DI
PIZZAIOLO



NON STAI VISIONANDO UN SEMPLICE CORSO MA STAI INIZIANDO IL PERCORSO PER COSTRUIRE IL TUO FUTURO

PIUITALIA è un ente di formazione specializzato nel settore food e accreditato presso la Regione Marche. Offre percorsi formativi destinati a chi vuole imparare un mestiere e acquisire le basi per diventare un vero PIZZAIOLO di pizza Italiana.

Il nostro team è composto da professionisti della PIZZA e da persone che hanno in comune la passione per il mondo della cucina e della ristorazione Italiana.

Il corso prevede una fase TEORICA e una di TIROCINIO pratico.

Nella fase TEORICA (come di seguito illustrato) sono presenti argomenti “classici” e contemporanei, tutto può essere studiato anche a casa sia in lingua Italiana e/o in lingua Inglese.

Il TIROCINIO pratico che si svolgerà al fianco di un PIZZAIOLO professionista, in un Ristorante/ Pizzeria nella tua città.

Un tutor ti seguirà passo passo per tutto il corso, e questo ti permetterà di imparare il mestiere in maniera individuale e acquisire un'esperienza da spendere nel mercato del lavoro.

PIUITALIA intende formare professionisti in grado di inserirsi nel mondo del lavoro.

La durata della fase didattica è stata calcolata in relazione alla varietà e alla quantità degli argomenti trattati rispetto agli standard di mercato.

Cinque (5) punti deL nostro percorso **FORMATIVO**



1

TEORIA
(slide,
video-lezioni ed
esercitazioni)



2

TIROCINIO
(**STAGE** pratico
nella tua città)



3

ATTESTATI
(con validità
internazionale)



4

LAVORO
(assistenza
all'inserimento
lavorativo)



5

SEMINARI
(aggiornamenti
post diploma
con pizzaioli
internazionali)

PIUITALIA FORMAZIONE | PROGRAMMA CORSO PIZZAIOLO



DOCENTE PIUITALIA RICCARDO MENON (PLURICAMPIONE DEL MONDO)

Per diventare pizzaiolo non basta conoscere le farine ma occorre passione, conoscenza di tutte le materie prime, di tutti i processi di lavorazione, tanta dedizione e capacità di soddisfare il cliente.

Negli anni 90 Riccardo Menon con le sue ricerche e nuovi modi di lievitazione ha rivoluzionato la pizza in teglia romana.

L'apice della carriera è la vittoria di Campione del Mondo nel 1995 .

Menon non è un semplice pizzaiolo ma un maestro pizzaiolo, direttore della scuola "Master pizzaioli", da qui sono usciti i migliori pizzaioli Romani ed altri sparsi per il mondo.

Fautore degli impasti a lunga lievitazione, consulente di aziende alimentari e scuole di formazione.

La tradizione continua con il figlio Claudio Campione del Mondo nel 2001.

La passione, l'amore e la continua ricerca fanno sì che la loro pizza abbia un sapore eccezionale .

Eccezionale è l'apporto ai corsi di PIUITALIA, strutturati e seguiti proprio dal grande maestro.

1) LA TEORIA – Programma composto da :

6 DISPENSE

6 SETTIMANE DI DIDATTICA

30 VOLUMI

CHE RIGUARDANO TUTTE LE MATERIE FACENTI
PARTE DEL BAGAGLIO DI CONOSCENZE DI UN
PIZZAIOLO

2 MESI

TIROCINIO PRATICO
STAGE NELLE TUA CITTA'



1) LA TEORIA , (lezioni, esercitazioni e ricette)



1) FARE IL PIZZAIOLO

- .LA STORIA DEL PANE E DELLA PIZZA
- IL FRUMENTO E LE SUE ORIGINI
- LA STORIA DELLA MACINAZIONE
- LA FARINA

3) LAVORAZIONE DELLA PIZZA

- 1.LA BIGA
- LA LIEVITAZIONE
- .SALSA PER PIZZA
- LA OZZARELLA
- MANIPOLAZIONE DELLA PIZZA

2) GLI INGREDIENTI PRINCIPALI

- IL LIEVITO
- L'ACQUA
- IL SALE
- IL MALTO
- LA SOJA
- IL MALTO

1) LA TEORIA , (lezioni, esercitazioni e ricette)



4 LEFASI PRODUTTIVE

- L'IMPASTAMENTO
- METODI DI LAVORAZIONE
- .LA COTTURA FORNI PER PIZZA
- L'IMPRESA ARTIGIANA

6) PER SAPERNE DI PIÙ

- .DECALOGO DEL PROFESSIONISTA
- GUIDA ALLE CALORIE
- LE PIZZE PIÙ DIFFUSE
- LE ATTREZZATURE IN CUCINA
- PREVENZIONE E SICUREZZA
- METTERSI IN PROPRIO

5 TUTTO PIZZA

- LE RICETTE
- LA CORRETTA ALIMENTAZIONE
- L'IGIENE IN LABORATORIO
- L'IGIEN DEGLI ALIMENTI
- PIZZA :
IN TEGLIA- PALA - TONDA- NAPOLETANA.

2) TIROCINIO pratico, STAGE (nella tua città)



2 MESI DI TIROCINIO

Il tirocinio formativo ha lo scopo di completare la preparazione al fianco di PIZZAIOLI professionisti. Si trascorreranno giornate di lavoro e si acquisiranno le seguenti competenze :

- Concetti e norme del lavoro in una pizzeriaa.
- La gestione, l'igiene, l'ottimizzazione degli spazi lavorativi.
- Conoscenza e preparazione delle materie prime.
- L'impastamento e la levitazione della pizza.
- La preparazione e gestione del forno.
- Le farciture e la cottura.
- Come presentare e servire la pizza.

Lo stage è garantito ed organizzato da PIUITALIA

PIUITALIA FORMAZIONE | PROGRAMMA CORSO PIZIOLO

3) ATTESTATI



Si rilascia:

Attestato di specializzazione (in lingua Italiana ed in lingua Inglese)
Attestato di frequenza teorico/pratica.
Attestato HACCP (se richiesto)
Lettera di referenza PIUITALIA e laboratorio ospitante.
Certificato acquisizione conoscenza :
(dell'igiene alimentare, igiene degli ambienti)

4) ASSISTENZA avviamento al lavoro

- Dopo il corso PIUITALIA costruirà per ciascun allievo un percorso personalizzato finalizzato alla ricerca di lavoro.
- Uno staff di esperti, ti seguirà per il tuo percorso di crescita, insomma I contatti tra PIUITALIA e l'allievo non si interrompono, continuano nel tempo con aggiornamenti sull'evoluzione della carriera e del mercato del lavoro.



5) SEMINARI di aggiornamento POST DIPLOMA

Con PIUTALIA non sarai più solo; dopo la tua specializzazione potrai chiedere di frequentare altri periodi di stage per migliorarti ancora. Inoltre PIUTALIA organizza ogni anno meeting di aggiornamento con Maestri nazionali ed internazionali, potrai partecipare per crescere professionalmente e rimanere in linea con i cambiamenti dei gusti, delle mode e delle nuove esigenze .



RISULTATI : il 92%

DAL 2013 > 2020 :

**DEGLI ISCRITTI HA TROVATO LAVORO
ENTRO 3 MESI DAL TERMINE DEL CORSO**

TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE,
MARKETING



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI FOOD



SILVANA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD





ASSOCIAZIONE
MESTIERI ITALIANI

VIA SIROLO, 24 61122
PESARO ITALIA
T. 0721580644

www.lavoroecorsi.com



PIUITALIA FORMAZIONE | PROGRAMMA CORSO DI PIZZAIOLO