

CORSO VERACE DI PIZZA SENZA GLUTINE

in collaborazione con



OBIETTIVI

Il corso è un'esperienza formativa di alto profilo e a numero chiuso, che permette di acquisire competenze ed elevate abilità pratiche per realizzare correttamente la pizza senza glutine.

Il corso punta a formare chi desidera apprendere e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche e soprattutto tecniche sulla lavorazione di impasti per la pizza senza glutine e soddisfare al meglio la richiesta dei propri clienti con un'offerta gustosa, efficace e moderna. Il corso si svolge sotto la guida e l'insegnamento di qualificati maestri pizzaioli con elevate e riconosciute competenze in materia.

DESTINATARI

Il corso si rivolge a chi:

- è già inserito nel settore della pizzeria e della ristorazione;
- anche senza esperienza nel settore, è interessato ad acquisire le giuste conoscenze e competenze tecniche e professionali.

CALENDARIO 2018

- 26 e 27 marzo
- 25 e 26 giugno
- 1 e 2 ottobre

La durata del corso è di **16 ore (3 di teoria + 13 di pratica)**

N° di partecipanti: Min. 4 / Max 10

Durata: 2 giorni (lunedì e martedì)

Luogo: Associazione Verace Pizza Napoletana,
Via Capodimonte 19/A - 80131 Napoli

Divisa Fornita: n.2 t-shirt - n.1 pantalone - n.1 scollino –
n.1 grembiule - n.1 cappellino - n.1 manuale

Costo: € 400,00 + Iva

Costo per le pizzerie affiliate e per tutti i corsisti AVPN € 250,00 + Iva

Assistente in Lingua € 150,00 + Iva

Il costo non comprende le spese per il vitto e l'alloggio.

Per informazioni sul pernottamento all'interno della sede o in hotel e B&B convenzionati scrivi a formazione@pizzanapoletana.org

PROGRAMMA DELLA 1^a GIORNATA:

- Ore 10.00 – 12.00 Teoria, introduzione alla celiachia e alla dieta senza glutine: definizioni e numeri
a cura dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)
- Ore 12.00 – 13.00 Teoria, la farina senza glutine FioreGlut
a cura del Molino Caputo
- Ore 13.00 – 18.00 Laboratorio pratico
a cura degli Istruttori dell'Associazione Verace Pizza Napoletana:
- Pulizia e organizzazione degli spazi
 - Preparazione dell'impasto per pizza senza glutine.
 - Approfondimento sulla stesura della pizza
 - Cottura in forno dedicato.
 - Conservazione dell'impasto

PROGRAMMA DELLA 2^a GIORNATA:

- Ore 10.00 -15.00 Laboratorio pratico su impasti, stesura e cottura
a cura degli Istruttori dell'Associazione Verace Pizza Napoletana:
- Ore 15.00 -18.00 Laboratorio pratico
- Il menù senza glutine: servizio, accoglienza e comunicazione con il cliente celiaco
 - Realizzazioni di simpatiche preparazioni per svariate portate realizzate scrupolosamente con pasta di pizza senza glutine.
- Ore 18:00 Consegna dell'attestato di partecipazione

Istruttori:

Domenico Scola



Maria Carmela Scola

