

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

per i Servizi Alberghieri della Ristorazione, Commerciali e Turistici "A. Panzini"

Via Capanna 62/a – 60019 SENIGALLIA (An) Tel. 071.7911232 – Fax 071.7924570

E-MAIL: ctp-eda@panzini-senigallia.it WEB: www.panzini-senigallia.it C. F. 83003810427

Centro Territoriale Permanente - Educazione Degli Adulti

CORSO DI PIZZERIA 1° LIVELLO (€ 190.00) Tutti i martedì e i giovedì dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Programma

03/11/2009	MATERIE PRIME per la lavorazione della pizza: farine, lieviti, acqua, sale (spiegazione degli ingredienti). Parte pratica: metodo diretto: impasto, lievitazione e cottura della pizza Fornarina e le sue varianti.
05/11/2009	Attrezzatura per la lavorazione della pizza. Metodo di impasto indiretto della pizza. Parte pratica: impasto, manipolazione, cottura della pizza.
10/11/2009	Preparazione delle palline per pizza, stenditura e grammatura. Parte pratica: tecnica di manipolazione, farcitura e cottura pizze varie.
12/11/2009	Tecniche di preparazione degli ingredienti necessari per la farcitura della pizza. Parte pratica: impasto, lavorazione, lievitazione, manipolazione.
17/11/2009	Spiegazione degli ingredienti su teglia. Tecniche di lavorazione. Parte pratica: impasto, lavorazione, lievitazione, farcitura e cottura delle pizza su teglia. Manipolazione.
19/11/2009	Cottura, Forni, Combustibili, Attrezzatura per forni. Aspetti e fenomeni della cottura. Parte pratica manipolazione.
24/11/2009	Approfondimento degli ingredienti, Storia della Pizza. Parte Pratica: Impasto, lavorazione, manipolazione, farcitura e cottura della pizza Margherita napoletana.
26/11/2009	Messa in pratica di quanto appreso nelle precedenti lezioni.

Per l'iscrizione rivolgersi al Centro EDA:

- tel. al n° 071-7911232
- fax al n° 071-7924570
- e-mail: ctp-eda@panzini-senigallia.it

APERTURA Ufficio EDA (tel. 071/7911232)
dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00
martedì e giovedì dalle ore 15.00 alle ore 17.00

