

Stat up Italy

INFORMAZIONI GENERALI

DURATA: (DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ) PER UN TOTALE DI TRE SETTIMANE;

60 ORE suddivise in

- ✓ 10 ore di teoria
- ✓ 40 ore di pratica nel laboratorio
- ✓ 10 ore tirocinio attivo in una pizzeria

NUMERO PARTECIPANTI: una classe è formata da min. 4 allievi/max 10

LUOGO DELLA TEORIA: SALA CONFERENZE presso nostro partner “Park hotel” Baia Domizia

LUOGO DELLA PRATICA LABORATORIALE: presso la sede ufficiale dei Brothers in Baia Domizia

ESAMI: L'ULTIMO GIORNO DEL CORSO

DIVISA: N. 2 MAGLIETTE, N. 2 CAPPELLINI+ MATERIALE DIDATTICO;

COSTO : € 990,00 (+ IVA). Acconto di 290 € al momento dell'iscrizione e saldo alla prime lezione.



IL PIANO DIDATTICO

Il corso ha lo scopo di trasmettere le nozioni di base nell'arte della pizzeria per intraprendere un'attività lavorativa qualificata artigianale.

Il corso è articolato in :

a) Teoria (10 ore)

- Cenni storici e introduzione alla pizza napoletana;
- I processi di lievitazione, maturazione e fermentazione dell'impasto;
- Le materie prime della filiera produttiva della pizza napoletana;
- Tecniche di costruzione e di cottura dei forni (tipologia a legna, a gas e elettrico)

b) Laboratorio (40 ore):

- Preparazione dell'impasto a mano e con l'impastatrice;
- Stagliatura;
- Manipolazione e stesura del disco di pasta e suo condimento;
- Organizzazione del lavoro al forno - accensione, utilizzo delle pale, tecnica per infornare;
- Cottura secondo i parametri di temperatura ottimali;
- Differenza di cottura con diverse temperature e analisi dei risultati;
- Pulizia degli utensili.

c) Tirocinio attivo (10 ore): è previsto uno tirocinio presso una nostra pizzeria e/o nostro affiliato. Il tirocinio è necessario per far acquisire un'esperienza di contatto diretto con le problematiche del lavoro e della gestione del pubblico.

n.b. Per svolgere il tirocinio bisogna essere in possesso del libretto sanitario. Nel caso l'allievo ne fosse sprovvisto può richiederlo presso la nostra scuola al costo di € 40,00 (+Iva) oppure presso un'altra struttura; inoltre il tirocinio prevede un'assicurazione il cui costo è già incluso nel prezzo;

d) Test di fine corso. A conclusione del corso verrà rilasciato un attestato di frequenza attestante la partecipazione ad un corso intensivo di 60 ore. L'attestato è privato e include la votazione ottenuta al test.

LE SEDI

PIZZERIA BROTHERS
VIA DEGLI OLEANDRI, N 4 -CENTRO NEGOZI-
BAIA DOMIZIA –SESSA AURUNZA (CE)



L.C HOTELS
PARK HOTEL (sala Congressi)
VIA DEI CICLAMINI, N.1
BAIA DOMIZIA -SESSA AURUNCA CE)



Modulo di Iscrizione *Start up Italy*

Nome.....
Cognome.....
Indirizzo.....
Città.....CAP.....
Nazione.....
Indirizzoemail.....
.....
Telefono cellulare+(.....).....
Data e luogo di nascita.....
Lingue parlate
conosciute.....
Taglia maglietta S M L XL XXL XXXL

DATI PER LA FATTURAZIONE

Ragione
Sociale.....
P.IVA o Codice Fiscale.....
Città
Indirizzo.....
CAP.....Nazione.....

Il pagamento prevede la cifra totale € 990,00 (+ IVA). Acconto di 290 € al momento dell'iscrizione e saldo ad inizio corso. I costi NON PREVEDONO VITTO E ALLOGGIO.

Modalità di pagamento:

BONIFICO BANCARIO

Intestato a : FRANCESCO CRISPINO

IBAN: IT 51 U 0760 103 4000 000 31 000763

SWIFT: BP PI IT RR XXX

Il seguente modulo, debitamente compilato in tutte le sue parti va firmato e spedito al seguente indirizzo di posta elettronica: info@withoutime.it

Firma

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 si procederà al trattamento dei dati da Lei forniti nel rispetto della normativa in materia di tutela del trattamento dei dati personali, e che lei potrà in qualsiasi momento chiedere la cancellazione dai nostri archivi.

