



FORMACIÓN INTENSIVA *PIZZAIOLO NAPOLETANO*



www.scuolapizzaioli.com.ar



scuola
PIZZAIOLI

SOBRE EL CURSO



Este curso intensivo se realizará por la primera vez en Chile. Será un curso de 5 días de duración y está dirigido a quienes quieran iniciarse en el arte de la pizza napoletana tradicional.

Así como ya tienen conocimientos y quieren perfeccionarse en una manera innovadora y dinámica.

Dictado por instructores del Team Scuola. Cursaras 5 días intensivos donde tendrás lecciones teóricas y prácticas.

Cada día amasaras a mano y en amasadora para el día siguiente perfeccionar tanto la técnica de estirado como la cocción en horno a leña profesional con tus propios bollos. Contaras con una visita a la zona de producción de alguna de nuestras pizzerías afiliadas. Luego del curso podrás optar por un extra stage tendrás la posibilidad de anotarte en la bolsa de trabajo de la scuola.



DÍA 1

HORARIO Y PROGRAMA | LUNES 3/07

9:30 HS	Registro y entrega de indumentaria
10:00 HS	Saludos del Presidente y del equipo de la Scuola Pizzaioli
10:15 HS	Presentación del curso
10:30 HS	Lección teórica con proveedor: Harina
11:30 HS	Amasados Práctico a mano. Gestión y dinámicas de la masa.
12:30 HS	Pausa Almuerzo
13:30 HS	Preparación de los bollos de un peso determinado.
14:00 HS	Amasado practico en amasadora
15:00 PM	Preparación de los bollos de un peso determinado.
15:30 PM	Limpieza del equipamiento y del banco de trabajo.

DÍA 2

HORARIO Y PROGRAMA | MARTES 4/ 07

10:00 HS	Resultado e análisis de los bollos del día anterior
10:30 HS	Amasados Práctico a mano
11:30 HS	Lección teórica con proveedor: Mozzarella
12:30 HS	Pausa Almuerzo
13:30 HS	Practica de estirado Schiaffo Napoletano
14:00 HS	Practica de cocción: FOCACCIA Gestión y dinámicas de un horno a leña
14:30 HS	Amasado practico en amasadora
15:00 HS	Preparación de los bollos de un peso determinado.
15:30 HS	Limpieza del equipamiento y del banco de trabajo.

DÍA 3

HORARIO Y PROGRAMA | MIÉRCOLES 5/07

10:00 HS	Resultado e análisis de los bollos del día anterior
10:30 HS	Amasados Práctico a mano
11:30 HS	Lección teórica con proveedor: Aceite
12:30 HS	Pausa Almuerzo
13:30 HS	Practica de estirado Schiaffo Napoletano
14:00 HS	Practica de cocción: MARINARA Gestión y dinámicas de un horno a leña
14:30 HS	Amasado practico en amasadora
15:00 HS	Preparación de los bollos de un peso determinado.
15:30 HS	Limpieza del equipamiento y del banco de trabajo.

DÍA 4

HORARIO Y PROGRAMA | JUEVES 6/07

10:00 HS	Resultado e análisis de los bollos del día anterior
10:30 HS	Amasados Práctico a mano
11:30 HS	Lección teórica con proveedor:Tomate
12:30 HS	Pausa Almuerzo
13:30 HS	Practica de estirado Schiaffo Napoletano
14:00 HS	Practica de cocción: MARGHERITA Gestión y dinámicas de un horno a leña
14:30 HS	Amasado practico en amasadora
15:00 HS	Preparación de los bollos de un peso determinado.
15:30 HS	Limpieza del equipamiento y del banco de trabajo.

DÍA 5

HORARIO Y PROGRAMA | VIERNES 7/ 07

10:00 HS	Visita en pizzería afiliada (será asignada del equipo a cada alumno de forma casual la pizzería de referencia)
12:00 HS	Pausa Almuerzo
15:00 HS	Inicio Examen en la sede Scuola Pizzaioli
17:00 HS	Entrega de certificados, saludos del Presidente y del equipo de la Scuola y fin del curso.
17:30 HS	Aperitivo de despedida.

LOS TIEMPOS SON INDICATIVOS Y PUEDEN VARIAR SEGÚN LAS INTERACCIONES DE LOS ESTUDIANTES INDIVIDUALES Y EL MOMENTO EN LA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A MANO.

MATERIALES E INGREDIENTES NECESARIOS



DIDÁCTICA Y CERTIFICACIÓN

Material teórico: carpeta, didáctica impresa con notas teóricas de los temas tratados, además de un Certificado Internacional que acredita el paso por Scuola Pizzaioli y Accademia Pizza Doc.

Damos todos los utensilios, materiales e ingredientes para el amasado y todo lo necesario para la condimentación.

Como obsequio se entregarán remera, pantalón, faldón y gorra de la Scuola Pizzaioli.

Durante el curso se le invita a usar la camiseta o uniforme según lo indicado por el personal



¿CÓMO ANOTARSE?

Enviando un mail a info@scuolapizzaioli.com.ar
solicitando el módulo de inscripción y datos de pago para
reservar el cupo.

El precio es de USD \$1.250,00 sin impuestos.

UBICACIÓN, DÍAS Y HORARIO



El curso se tendrá en
Alonso de Córdova
2335, 7630415
Vitacura, Región
Metropolitana, Chile.

Desde el Lunes hasta al
Viernes,
de 3 a 7 de Julio.
Desde las 10:00 hs
hasta las 16:30 hs
todos los días.