

**CORSO PIZZAIOLO**

Il Pizzaiolo ha le competenze adatte per inserirsi nel mondo della ristorazione e gastronomico-alimentare, sia a livello di grandi industrie sia e soprattutto di piccole e medie imprese artigianali del settore, e/o locali caratteristici, che costituiscono il tessuto connettivo di tutto il settore legato alla ristorazione.

Il settore è differenziato e specialistico e richiede salde competenze di base e un continuo aggiornamento professionale.

Nella progettazione del corso, pertanto, si è dovuto trovare un equilibrio tra le discipline di carattere applicativo e tecnologico e le conoscenze ed abilità di tipo pratico .

La preparazione deve permettere al futuro pizzaiolo di affrontare tutti i problemi riguardanti i processi legati alla "produzione" della pizza, che, a livello artigianale, presuppone che a al tempo stesso dovrà controllare la qualità del prodotto sfornato.

Il Pizzaiolo affronta, a livello artigianale, praticamente da solo, la gestione del processo produttivo, dalla preparazione della pasta alla cottura della "pizza".

Deve, quindi, conoscere tutte le tecniche di gestione.

Le varie discipline si devono integrare mediante un approccio sistemico che consenta al partecipante di affrontare in una visione d'insieme le problematiche relative al settore.

**MODULO 2****Igiene**

Durata: 10 ore

Obiettivi formativi:

Conoscenze

Conoscere gli elementari principi di igiene:

- 1) Personale
- 2) Del laboratorio Essere in grado di tenere in perfetto igiene il proprio corpo ed il proprio laboratorio

Unità didattiche

- 1) Cenni di immunologia e microbiologia
- 2) I batteri-utili e patologici -che interessano il mondo della ristorazione
- 3) Generalità sui metodi di prevenzione
- 4) Nozioni di pronto soccorso
- 5) I prodotti per l'igiene personale e per la pulizia degli ambienti di lavoro

Modalità

Lezione teorica

Valutazione =Questionario