

CORSO FINANZIATO

invia la richiesta di partecipazione a:

Vera Porracin e-mail vera.formazione@terziaria.pn.it tel 0434 549465

Rossella Cavallini e-mail cavallini@ifoa.it tel 0434 549420 – fax 0434 549458

I SEGRETI DELL'IMPASTO PERFETTO PER PIZZA

- docente: ANGELO SILVESTRINI
- giornate: 4 giugno 2018
- orario: dalle 14.00 alle 18.00 (4ore)
- sede: Società di Macinazione, Largo San Giacomo 1, Pordenone PN

DESCRIZIONE

Il corso verterà sul tema degli impasti diretti ed indiretti per pizza classica, pizza in teglia e alla pala, utili a raggiungere diversi livelli di croccantezza e sofficità, anche abbinandoli all'utilizzo di varie tipologie di farina: multicereali e di tipo 0, tipo 1 e tipo 2.

Verranno presentate le caratteristiche di ogni impasto, a partire dalle nozioni di merceologia e chimica che entrano in gioco e verranno proposte idee e suggerimenti per abbinamenti corretti e di qualità. Attenzione sarà riservata anche all'ottimizzazione dei tempi di preparazione parlando anche di pre cottura e conservazione degli impasti.

Il corso è dedicato a **pizzaioli, ristoratori e panificatori** che intendono aumentare la gamma di prodotti offerti, giocando su diverse tipologie di impasto, diverse farine e diversi abbinamenti, e puntando sulla ricercatezza di sapori e colori.

DOCENTE

Angelo Silvestrini è, titolare di un ristorante pizzeria e pizzaiolo di lunga esperienza oltre che docente nelle principali scuole del triveneto e consulente. Dal 2001 è Giudice di Gara ai Forni al Campionato Mondiale della Pizza.

E' stato, per dieci anni, componente della Nazionale Acrobatica della Pizza gareggiando in tutto il mondo.

Vanta numerose partecipazioni con vittorie e podi presso le gare internazionali di Madrid, Mosca, Parigi, Amburgo, Las Vegas.

COSTI

- Per aziende adenti al Fondo For.te:
GRATUITO per i dipendenti e per i titolari che partecipano insieme ad un dipendente
- Per aziende non adenti al Fondo For.te:
soci ASCOM 29,16+IVA (tot. € 35,00) non soci ASCOM 49,18+IVA (tot. € 60,00)

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilando i seguenti dati si richiede l'iscrizione al corso "LA PIZZA". L'eventuale disdetta della partecipazione al corso, dovrà pervenire, in forma scritta, almeno 7 gg prima della data fissata per l'inizio dello stesso corso. Ci riserviamo la possibilità di annullare il corso qualora il numero degli iscritti non sia tale da garantirne il buon successo. In tal caso la comunicazione avverrà mediante contatto telefonico o e-mail (unicamente ai partecipanti che avranno fornito la propria adesione scritta compilando in ogni sua parte la richiesta di iscrizione).

ANAGRAFICA AZIENDA

Rag. sociale _____ P.IVA/C.F. _____
E-mail _____ Tel. _____

ANAGRAFICA PARTECIPANTE/I

Cognome	Nome	Cod. Fisc.	Data assunz.
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Data _____ Firma (leggibile) _____

INFORMATIVA SULLA PRIVACY: Ai sensi del D.Lgs. 196/03, informiamo che i dati raccolti con la presente scheda saranno trattati da Terziaria srl (Centro di Assistenza Tecnica di Ascom Pordenone riconosciuto dalla Regione F.V.G. con Decreto n° 857/Com. del 28.11.2000) e utilizzati ai fini organizzativi e per rendicontazione dell'attività formativa obbligatoria e per eventuali verifiche da parte di organi di controllo. In ogni momento potrete richiedere l'aggiornamento, il blocco o la cancellazione dei dati qui comunicati. Il conferimento dei dati è facoltativo; il mancato conferimento comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste. Titolare del trattamento è Terziaria srl - P.le dei Mutilati n. 4 - 33170 Pordenone – tel. 0434.549411