



sede di LECCE

"CORSO DI FORMAZIONE PER PIZZAIOLI"

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Docente: SIG. GIUSEPPE POLITI

Sede operativa: "PIZZA & CORE" - LECCE

1	I - LEZIONE 8,30 – 13,30	<ul style="list-style-type: none">• Presentazione del corso• Tecniche di impasto – Formazione delle palline
2	II - LEZIONE 8,30 – 13,30	<ul style="list-style-type: none">• Impasto e stesura della pasta• Elementi di merceologia
3	III - LEZIONE 8.30 - 13.30	<ul style="list-style-type: none">• Impasto e stesura della pasta• Elementi di merceologia
4	IV - LEZIONE 8,30 – 13,30	<ul style="list-style-type: none">• Tipologie dei forni e la loro tenuta• Impasto e stesura della pasta
5	V - LEZIONE 8,30 – 13,30	<ul style="list-style-type: none">• Impasto e stesura della pasta – Il condimento – l'impalamento – Infornatura e cottura
6	VI - LEZIONE 8,30 – 13,30	<ul style="list-style-type: none">• Preparazione delle pizze• Degustazione, consegna attestati