

**Modulo 1 (20 ore)**

**Lunedì (Per gli studenti stranieri, in questo giorno, sarà necessario un INTERPRETE)**

10:00 Presentazione del corso, distribuzione del materiale didattico e delle divise;

11:00 – 12:00 Cenni storici sulla pizza napoletana;

12:00 – 14:00 Lezione sul processo di lievitazione (impasto diretto), problematiche ed errori ricorrenti nella preparazione dell'impasto per la pizza napoletana; discussione sulla conservazione del panetto; preparazione dell'impasto a mano ad opera del maestro istruttore

**Martedì**

10:00 – 14:00 Preparazione dell'impasto a mano ad opera degli allievi; Spiegazione, dimostrazione da parte del maestro e successiva formatura del panetto ad opera degli allievi; Preparazione dell'impasto a mano ad opera degli allievi, spiegazione e dimostrazione impasto con impastatrice ad opera del maestro istruttore;

**Mercoledì (Per gli studenti stranieri, in questo giorno, sarà necessario un INTERPRETE)**

10:00 – 14:00 Preparazione dell'impasto con impastatrice ad opera degli allievi, formazione dei panetti. spiegazione della manipolazione del disco di pasta mediante l'utilizzo dei polpastrelli;

**Giovedì (Per gli studenti stranieri, in questo giorno, sarà necessario un INTERPRETE)**

10:00 – 11:00 Preparazione dell'impasto con impastatrice ad opera degli allievi;

11:00 – 14:00 Formatura del panetto e spiegazione della manipolazione del disco di pasta mediante l'utilizzo della tecnica di rotazione; primi passi nella stesura della pizza, mediante la tecnica di rotazione del disco di pasta, da parte degli allievi.

**Venerdì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice ad opera degli allievi, formatura del panetto e stesura del disco di pasta;

**Modulo 2 (20 ore)**

**Lunedì (Per gli studenti stranieri, in questo giorno, sarà necessario un INTERPRETE)**

10:00 – 14:00 Storia sui forni a legna da parte dell'istruttore, spiegazione della tecnica di cottura della pizza napoletana mediante l'utilizzo delle pale, accensione del forno a legna da parte dell'istruttore; primi passi nell'utilizzo delle pale ed esercizi mirati ad infornare, nonché rotazione con le pale della pizza stessa;

**Martedì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna e cottura focaccia da parte degli allievi;

**Mercoledì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna e cottura della focaccia da parte degli allievi;

### **Giovedì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna e cottura della pizza napoletana con olio e pomodoro parte degli allievi;

### **Venerdì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna e cottura della pizza napoletana con olio da parte degli allievi e pomodoro;

## **Modulo 3 (20 ore)**

### **Lunedì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna, farcitura di due pizze (con olio e pomodoro) e cottura delle pizze napoletane da parte degli allievi;

### **Martedì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna, farcitura (con olio e pomodoro) e cottura delle pizze napoletane da parte degli allievi;

### **Mercoledì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna, farcitura (con olio e pomodoro e alcune con mozzarella) e cottura delle pizze napoletane da parte degli allievi;

### **Giovedì**

10:00 – 14:00 Impasto con impastatrice, formatura del panetto, manipolazione e stesura del disco di pasta, accensione del forno a legna, farcitura (con olio e pomodoro e alcune con mozzarella) e cottura della pizza napoletana da parte degli allievi;

### **Venerdì**

10.00 – 14.00 esami (l'allievo dovrà svolgere tutte le fasi per la produzione completa di numero 10 pizze margherita).

## **Modulo pomeridiano (10 ore) – Dal martedì al venerdì**

**(Durante una delle tre settimane, verrà indicato dagli istruttori)**

16.00 – 19.00 Preparazione ingredienti per la farcitura delle pizze (pomodoro, mozzarella, basilico, ecc.). Organizzazione del lavoro al forno.

**N.B.** Solo al superamento dell'esame verrà rilasciato il "Diploma di Pizzaiuolo", in caso contrario verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione.