



- Modulo 1: Materie prime
- Modulo 2: Varie tipologie di impasto per pizza
- Modulo 3: Processi principali dell'impasto
- Modulo 4: Preparazione delle palline per la pizza
- Modulo 5: Frigoriferi
- Modulo 6: Utilizzo attrezzi del pizzaiolo  
utilizzo delle pale
- Modulo 7: Preparazione della pizza
- Modulo 8: Il forno
- Modulo 9: Pulizia e igienizzazione  
dell'ambiente di lavoro, della pizzeria e delle  
attrezzature da lavoro
- Modulo 10: Gestione del lavoro in pizzeria
- Modulo 11: Smaltimento delle materie prime e  
dei prodotti scartati

## Dettaglio

---

### Modulo 1: Materie prime

- farine
- lieviti
- acqua e sale
- selezione delle farine in base agli impasti da produrre

### Modulo 2: Varie tipologie di impasto per pizza

- impasto classico per pizza
- impasto con farina di manitoba
- impasto con patate
- impasto nero al carbone vegetale
- impasto tipo pinsa romana
- impasto con farina di soia
- impasto con farina di grano arso
- impasto con farina integrale
- impasto con farina di buratto tipo 2
- impasto ai cereali
- impasto con farina di canapa
- impasto con fagioli

### Modulo 3: Processi principali dell'impasto

- lievitazione
- fermentazione

- maturazione

#### Modulo 4: Preparazione delle palline per la pizza

- metodi di impallinamento dell'impasto
- la conservazione delle palline

#### Modulo 5: Frigoriferi

- impostazione dei frigoriferi
- analisi delle temperature

#### Modulo 6: Utilizzo attrezzi del pizzaiolo utilizzo delle pale

- il palino
- il muovibraci
- la spazzola da forno
- la paletta in legno
- la cassetta panetti
- il termometro laser
- set da taglio (rotella tagliapizza con manico e lama in acciaio smontabile, tagliapasta)
- il tagliere in legno
- il guanto anticalore
- il ricettario del pizzaiolo

#### Modulo 7: Preparazione della pizza

- stesura e manipolazione dei diversi tipi di pizza
- condimento
- tipologie di infornata
- gestione della pizza in forno

#### Modulo 8: Il forno

- settaggio del forno
- i combustibili
- fenomeni della cottura
- analisi dei processi di cottura

#### Modulo 9: Pulizia e igienizzazione dell'ambiente di lavoro, della pizzeria e delle attrezzature da lavoro

- caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature
- caratteristiche e principi generali di funzionamento delle attrezzature, macchine e macchinari impiegati
- principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza
- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
- tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature

Modulo 10: Gestione del lavoro in pizzeria

- la gestione delle comande
- la gestione degli impasti a lunga lievitazione
- la conservazione degli alimenti per la farcitura in fase di chiusura

Modulo 11: Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati

- normativa in materia di smaltimento liquidi e solidi nelle produzioni alimentari
- tipologia di scarti non idonei all'utilizzo nei processi di produzione