

## MASTER PIZZAIOLO

### Pizzaiolo Professional



Il corso di Pizzaiolo Professional è adatto ai **Pizzaioli Professionisti** e qualificati che intendono esercitare la loro professione in qualità di esperti per **Pizzerie di alto livello Internazionali** o partecipare a **Contest di settore** a fianco della preparazione di Campioni Mondiali.

SEDE	
Lombardia	Milano Malpensa (Via Cantore, 19 Cardano Al Campo VA)

FREQUENZA		
Full Immersion	5 giorni (10:00 – 18:00)	Milano Malpensa

<b>CARATTERISTICHE</b>	Classe a numero chiuso (Max 8 persone)
<b>EXTRA</b>	Docente del corso Campione Mondiale
<b>REQUISITI</b>	È richiesto il certificato da Pizzaiolo Foundation ed Advanced
<b>DURATA</b>	40 ore
<b>MATERIALI</b>	Kit Sanitario incluso
<b>RICONOSCIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizzaiolo Professional (Valido a livello Internazionale)</li> </ul>

#### PROGRAMMA

- Impasto Diretto ed Indiretto
- Poolish e Biga
- Farine macinate a pietra e biologiche
- Selezione del Grano e altri cereali
- Macinatura industriale ed artigianale
- Farine fermentate
- Impasto e utilizzo della componente grassa
- Lievitazione naturale fresco solido e liquido
- Maturazione e Stesura
- Ottimizzazione del Food Cost
- Studio di location e Target di Pizzerie di alto livello internazionali

LISTINO	SCONTO	ACCONTO	SALDO	DILAZIONE
€ 1900,00	€ 1260,00	€ 250,00	€ 1010,00	Max 4 Rate

**Alloggio incluso gratuitamente per i residenti fuori regione.**