



Corso di **pizzaiolo**

con Rocco Morabito

La scuola

L'Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori (in sigla AssoAPI) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi secondarie in tutta Italia e all'estero.

La **Divisione Formazione** si occupa di organizzare corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticceri, gelatieri, barman, camerieri di sala e ai piani, tecnici birrai, di caffetteria e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico, culinario e alberghiero.

La mission

L'obiettivo della scuola è **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'importante opportunità di lavoro.

Per i propri corsi AssoAPI ha messo a punto una formula originale che unisce le più innovative tecnologie di insegnamento e l'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor. Ogni singolo allievo AssoAPI non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro e oltre.

LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:



I corsi

La metodologia messa a punto da AssoAPI e consolidata da anni di attività, assicura l'apprendimento di mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Le fasi del corso

La fase **e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti, giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

L'**accompagnamento al lavoro**, infine, orienta l'allievo e lo supporta nella fase delicata della ricerca del lavoro in Italia e all'estero.



Corso di **pizzaiolo**

con Rocco Morabito

Obiettivi del corso per pizzaiolo

Il corso professionale per pizzaiolo AssoAPI si rivolge a quanti, mossi da una forte passione, intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per diventare dei professionisti del settore. Al termine del corso l'allievo verrà a conoscenza di tutte le fasi relative alla lavorazione della pizza: impasto, staglio, lievitazione, stesura, condimento e cottura; saprà gestire un magazzino e conservare le materie prime; utilizzare e fare della manutenzione alle attrezzature e ai macchinari della pizzeria e verrà a conoscenza delle regole relative all'igiene e alla sicurezza alimentare.

Sbocchi lavorativi

L'indiscusso consumo mondiale della pizza consente ai pizzaioli, capaci e specializzati, di trovare occupazione sia in Italia che all'estero, in pizzeria e/o ristoranti, fast-food, villaggi turistici, navi da crociera, nonché di aprire una propria attività. Saranno le propensioni personali, poi, ad indurlo a specializzarsi verso una specifica lavorazione, come la pizza senza glutine, oppure la pizza a taglio, cotta nel forno a legna o elettrico.

Le fasi del corso

Fase 1 E-learning

Otto moduli di formazione a distanza da studiare comodamente da casa attraverso la piattaforma e-learning su slide e filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un pizzaiolo professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà AssoAPI, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame a distanza.

La formula innovativa dei corsi AssoAPI è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

Fase 2 Stage

Da 1 a 3 mesi di stage in una pizzeria selezionata, tenendo conto delle esigenze logistiche e personali di ciascun allievo, attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo o in qualsiasi città d'Italia.

Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso AssoAPI fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente AssoAPI in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.



Corso di **pizzaiolo**

con Rocco Morabito

Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in una pizzeria.

Il costo

Il costo del corso è di € 1100,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravii di spesa.

Il docente del corso

Rocco Morabito, classe 1989. Parola d'ordine: impegno. È l'impegno la costante di questo giovane pizzaiolo, nato e cresciuto in una famiglia di ristoratori irpini, dai quali ha appreso le conoscenze necessarie nella gestione di ogni ambito del settore gastronomico, con un occhio alle sue origini calabresi, che gli hanno concesso la possibilità di apprezzare e riconoscere la qualità dei prodotti genuini. Persuaso che la ricerca e la conoscenza siano il miglior modo per migliorarsi, esplora il settore culinario, con particolare predilezione per la pizza. Il lievito madre, soprattutto, è lo strumento che preferisce per unire la tradizione alla ricerca. "La passione e l'umiltà sono gli ingredienti segreti per una buona pizza, poi l'entusiasmo la rende facile da fare! E solo chi non ha abbastanza volontà non ottiene risultati".



Corso di pizzaiolo

con Rocco Morabito

Programma del corso

Fase e-learning

I MODULO

Le origini

1. Il grano
2. La macinazione
3. La farina
4. Altre farine
5. Le origini della pizza

II MODULO

Pizza e dieta mediterranea

1. Videolezione: l'impasto
2. I nutrienti
3. I gruppi alimentari
4. La dieta mediterranea
5. Esercitazione: l'impasto

III MODULO

Gli ingredienti

1. Videolezione: lo staglio
2. La farina
3. Il lievito
4. L'acqua
5. Il sale
6. Esercitazione: lo staglio

IV MODULO

Fare la pizza

1. Videolezione: preparazione della pizza
2. La lievitazione
3. I metodi di lavorazione
4. La biga
5. La manipolazione della pizza
6. Strumenti e cottura della pizza
7. Esercitazione: la stesura

V MODULO

I condimenti

1. Videolezione: gli ingredienti e il forno
2. La salsa di pomodoro
3. La mozzarella
4. L'olio di oliva
5. Il basilico
6. L'aglio e l'origano
7. Condimenti e calorie
8. Esercitazione: il condimento

VI MODULO

La professione

1. La comunicazione
2. L'esposizione
3. La vendita
4. L'artigiano
5. Il mestiere

VII MODULO

Le norme

1. Salute e sicurezza sul lavoro
2. Igiene e sicurezza alimentare-A
3. Igiene e sicurezza alimentare-B

VIII MODULO

Approfondimenti

1. I costi in cucina
2. Food cost control
3. Il prezzo di vendita nel settore della ristorazione
4. La gestione del magazzino
5. Nutrizione di trasformazione

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una pizzeria. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



Corso di **pizzaiolo**

con Rocco Morabito

Le testimonianze

Avevo già fatto esperienza come pizzaiolo in passato, ma sentivo di non essere ancora sufficientemente professionale e pronto e per questo motivo ho deciso di cominciare questo corso con AssoAPI. Ammetto che all'inizio ero un po' scettico, visto che in giro ci sono tantissime offerte di società che promettono di diventare pizzaioli già dopo una settimana di formazione. Invece sono rimasto molto soddisfatto. Consiglio di scegliere questo corso di formazione; ho trovato il personale della AssoAPI molto preparato ed educato. L'esperienza è stata sicuramente positiva.

Alessio Colletti - Terni

Dopo tante nuove esperienze, gioie, soddisfazioni e soprattutto amicizie, il corso di formazione di pizzaiolo si è concluso con un segno più che positivo! Volevo ringraziare tutto lo staff AssoAPI che mi ha supportato in questa stupenda esperienza. Grazie ancora.

Luigi Ferullo - Avellino

Grazie a questa fantastica esperienza professionale, mi sento realizzato. Tra impasti, profumi e fragranza della pizza e grazie ai consigli di Rocco Morabito, cerco sempre di migliorarmi nelle esercitazioni pratiche. Un grazie enorme è rivolto allo staff AssoAPI, sempre pronto a motivare e a risolvere qualsiasi problema. Grazie!

Roberto Morza - Latina

Nonostante fossi molto scettico di fare un corso con una parte e-learning, sono rimasto molto sorpreso, sia dai moduli molto completi e interessanti, sia dagli appuntamenti webinar, con un pizzaiolo molto capace e simpatico che mi ha seguito passo per passo. Fondamentale è stato lo stage presso la pizzeria "I Senza Testa di Osimo", dove ho lavorato in un ambiente giovanile e cordiale. Il pizzaiolo che mi ha seguito nello stage, nonostante la giovane età, mi ha insegnato i segreti per fare una buona pizza. Ho ancora molto da imparare, ma vi ringrazio molto e i soldi che ho speso per il corso sono stati ripagati più che bene.

Juan Carlos Parra Velazquez - Ancona

AssoAPI - Divisione Formazione

Via Giuseppe Gioachino Belli, 27 - 00193 Roma
Tel. 06 32111376 - Fax 06 32506926
assoapi@assoapi.it