

CURSO INTENSIVO

A) Introducción.

. El curso se recomienda para las personas que deseen abrir una pizzería napolitana y necesitan transmitir todas las habilidades al personal que trabaja. El horario de los primeros 3 días del curso será el mismo que el curso regular. Los 2 días adicionales de capacitación se dedicarán a la práctica adicional de hacer pizza, cocinar más pizzas al mismo tiempo, aprender a preparar otros tipos de pizzas napolitanas con diferentes ingredientes y preparar la cobertura típica de la cocina tradicional napolitana. El alumno tendrá la posibilidad de personalizar el programa, centrándose en cualquiera de los 15 conceptos del curso. El programa se divide en 4 períodos:

1 -- Período teórico. Conocimiento del producto y proceso de preparación.

Las horas teóricas del curso tienen como objetivo proporcionar al alumno un conocimiento básico de los componentes fisiológicos, morfológicos y genéticos de los productos que componen la pizza napolitana. La sección de teoría tendrá lugar en el taller siguiendo un cronograma bien definido en el que los instructores enseñarán estos 3 conceptos esenciales:

- 1) Introducción a la Asociación VPN: reglas y organización.
- 2) Actividad de VPN Américas y presencia en el mercado.
- 3) Historia de la pizza y sus ingredientes.
- 4) Pizza en EE. UU.
- 5) Propiedades de los productos para hacer una masa (harina, levadura, agua, sal).
- 6) Características de los ingredientes para hacer una pizza napolitana (tomate de ciruela estilo San Marzano, aceite de oliva extra virgen, mozzarella de búfalo y leche de vaca, albahaca, orégano, ajo).
- 7) Aspectos técnicos de los principales equipos y herramientas
- 8) Información nutricional de la pizza napolitana

2 – Período del taller.

El curso se centra en la práctica. También adquirirás muchos secretos y habilidades. Tendrá un espacio en el banquillo para practicar, supervisado por un Maestro pizzaiolo certificado por VPN y pasará la mayor parte del tiempo preparando la masa, formando las bolas, amasando, cocinando pizza y preparando todos los ingredientes que se necesitan.

- 1) Encender el horno, aprender cómo llevarlo a la temperatura adecuada y cómo mantenerla durante la cocción.
- 2) Preparar la masa a mano siguiendo la receta.
- 3) Preparar la masa con una batidora.
- 4) Aprender a preparar mozzarella fresca (fior di latte), ricotta, mozzarella ahumada y queso burrata.
- 5) Hacer pan con la masa sobrante.
- 6) Levadura de la masa.
- 7) Corte, conformación y formación de las bolas.

- 8) Estirar y abrir la masa con la técnica adecuada para formar el disco.
- 9) Organizar el espacio de trabajo.
- 10) Preparar los ingredientes (mozzarella, cómo se debe cortar, cómo se deben moler los tomates, etc.)
- 11) Poner los ingredientes en la pizza.
- 12) Cocinar y administrar la pizza en el horno (elegir el momento y la temperatura adecuados y las herramientas adecuadas)
- 13) Preparar las pizzas napolitanas clásicas (Marinara y Margarita) y otras pizzas con la cobertura tradicional napolitana.
- 14) Aprender a manejar más de una pizza al mismo tiempo.
- 15) Preparación y cocción de la Pizza Fritta con sus variaciones (Pizza Montanara y Calzone Fritto).

3 – Fábrica de quesos.

Si está disponible, puede pasar 30 minutos en una fábrica de quesos observando el proceso de producción de mozzarella y degustando diferentes quesos frescos.

4 – Exámenes de capacitación: teóricos y prácticos.

Un panel compuesto por miembros de la Associazione Verace Pizza Napoletana supervisados por el presidente Peppe Miele, examinará a los alumnos al final del curso. El estudiante se someterá a dos pruebas y una entrevista verbal:

- 1) Una prueba escrita con 30 preguntas de opción múltiple.
- 2) Una prueba práctica que requiere la preparación de la masa y la preparación de las dos pizzas napolitanas clásicas: Margarita y Marinara.

Al final de la prueba, el alumno recibirá una puntuación de 100 puntos posibles. La porción escrita tendrá un valor de 30 puntos y la porción de habilidad práctica tendrá un valor de 70 puntos

5– Horario

El curso se desarrollará de lunes a viernes:

Lunes: 10:00 a.m. a 4:00 p.m.
Martes: 10:00 a.m. a 4:00 p.m.
Miércoles: 10:00 a.m. a 4:00 p.m.
Jueves: 10:00 a.m. a 4:00 p.m.
Viernes: 10:00 a.m. a 3:30 p.m.

6 – Uniforme

- 3 camisetas.
- 3 delatales.
- 1 gorra.

6 – Costo

\$ 2850

Para consultar precio en México, entrar en: www.tallerdelgusto.com