

CURSO REGULAR

A) Introducción.

El curso se recomienda a las personas que quieran aprender a hacer pizzas con fines profesionales y quieran trabajar como Pizzaiolo en una pizzería napolitana.

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 elaborar una masa (harina, levadura, agua, sal).
- 6) Características de los ingredientes para hacer una pizza napolitana (tomate 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. Tendrás un espacio en el banquillo para practicar, supervisado por un maestro pizzaiolo certificado por VPN y pasarás la mayor parte del tiempo preparando la masa, formando las bolas, amasando, cocinando la 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 llevar la pizza al 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 grupo 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 parte escrita tendrá un valor de 30 puntos y la parte de habilidad práctica tendrá un valor de 70 puntos.

5 – Horario

El curso se desarrollará de lunes a miércoles:

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 3:30 p.m.

6 – Uniforme

- 2 camisetas.
- 2 delatales.
- 1 gorras.

7 – Costo

\$ 1850

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

