

# I nostri corsi serali del settore ristorazione

## Panetteria e Pizzeria

Anno formativo 2011- 12

**L’Agenzia per la Formazione, l’Orientamento e il Lavoro Nord Milano** nasce dall’unione di importanti e storiche esperienze territoriali. Azienda speciale consortile costituita ai sensi degli artt. 31 e 114 del D.Lgs. 267/00, vede la partecipazione, in qualità di soci, della Provincia di Milano e di sei grandi comuni del nord: Bresso, Cinisello Balsamo, Cologno Monzese, Cormano, Paderno Dugnano, Sesto San Giovanni.

Afol Nord Milano opera nel campo della formazione iniziale, continua e permanente.

Per l’anno 2011/2012, propone percorsi formativi destinati a coloro che hanno il desiderio di sviluppare nuovi saperi e competenze, di approfondire tematiche, di acquisire conoscenze e metodologie.

<i>Corsi di Panetteria e Pizzeria</i>	<i>5</i>
Panetteria	6
Pizzeria	7
Focacceria e fagotteria	8

## SEDE DEI CORSI Afol Nord Milano

- sede operativa di Sesto San Giovanni CFP "Achille Grandi", viale Italia 548. Segreteria corsi serali aperta dal lunedì al giovedì dalle 11.00 alle 19.00 tel. 02.45430034, fax 0245430033, email: corsi.grandi@afolnordmilano.it.

## PER PREISCRIVERSI

direttamente on line <http://www.afolnordmilano.it/corsi/2012/serale> pulsante "Preiscriviti a questo corso".

Via email inviando i seguenti dati: Codice Fiscale, Cognome, Nome, luogo e data di nascita, domicilio, recapiti telefonici.

presso la nostra sede di Sesto San Giovanni in segreteria corsi .

**PER ISCRIVERSI:** al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà comunicato il giorno di presentazione del corso; in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

**Costo iscrizione anno formativo 2011-12:** è prevista una quota d'iscrizione annuale di euro 25,00 valevole per l'anno formativo 2011/2012 da versare all'atto dell'iscrizione al primo corso svolto durante l'anno.

**Sconti anno formativo 2011-12:** l'iscrizione ad un secondo corso dà diritto ad uno sconto del 10%; dal terzo corso lo sconto sarà del 15%.

## Modalità di pagamento corsi

La serata di presentazione si concluderà con la formalizzazione dell'iscrizione attraverso il pagamento. Sono ammesse le seguenti modalità:

**bollettino postale:** intestato a AFOL Nord Milano - viale Italia, 548 - Sesto S. Giovanni conto corrente postale: 92989474 causale: Iscrizione Corsi Liberi - specifica titolo corso, nome e cognome corsista;

**bonifico bancario** intestato a AFOL Nord Milano - Viale Italia, 548 - Sesto S. Giovanni Banca Intesa Sanpaolo S.p.A. filiale 3782 - Via Dante, 104 - Sesto S. Giovanni IBAN conto corrente: IT76 0030 6920 7081 0000 0000 109 (NB: la 5° cifra è una O) causale: Corsi Liberi - specifica titolo del corso, nome e cognome corsista;

**contanti** la sera della presentazione corso e/o presso la segreteria serale aperta dal lunedì al giovedì dalle 11.00 alle 19.00.

**Il documento attestante il pagamento** dovrà essere consegnato presso la segreteria corsi serali oppure trasmesso nei tempi indicati via fax oppure via email.

## **FREQUENZA E CERTIFICAZIONE:**

Gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore otterranno l'attestato di **PARTECIPAZIONE al corso di formazione**.

**NOTE ORGANIZZATIVE:** Per assicurare il rispetto degli **standard di riferimento** di AFOL Nord Milano, gli iscritti ai corsi del settore ristorazione, dovranno accedere ai laboratori dotati di:

- **divisa giacca/polo - grembiule - cappello - torcione** (compresi nella quota d'iscrizione)
- **pantaloni Jeans / cotone** (a carico del corsista)
- **scarpa antinfortunistica** (a carico del corsista)<sup>1</sup>
- **materiale didattico: ricettario** e se previsto **astuccio con piccola attrezzatura** (compresi nella quota corso)

Norme igieniche richiedono che divisa, pantaloni e scarpe siano ad uso esclusivo dei laboratori.

**Il corso potrà non avere svolgimento per insufficiente numero di iscritti o per motivi indipendenti dalla volontà dell'Agenzia**

---

<sup>1</sup> **A.F.O.L.** Nord Milano in occasione della presentazione dei corsi metterà a disposizione un locale ad un fornitore convenzionato per l'eventuale ordinazione delle scarpe: prezzo concordato 28,00 euro.

# Corsi di Panetteria e Pizzeria

## A chi si rivolgono e cosa propongono:

A tutti coloro che hanno il desiderio di conoscere il mondo della panificazione e/o della pizzeria ed acquisire le necessarie abilità manuali sia per uso domestico che professionale, dalla conoscenza delle materie prime alle tecniche di impasto, di lievitazione, di lavorazione, di cottura.

## Corsi previsti per il 2011 / 2012:

Panetteria

Pizzeria

Focacceria e fagotteria

## Panetteria

*per imparare teoria e pratica della panificazione tradizionale, dalla conoscenza delle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.*

### Struttura del corso

Durata: 48 ore  
12 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: bisettimanale, lunedì e mercoledì

Inizio corso: gennaio - febbraio 2012

Costo: € 325,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Il pane, lievito naturale e chimico, glutine, farina e semola, l'impasto, ingredienti, preparazione, tipi di pane, pane proteico, cereali.
- LE RICETTE: PANE al latte, al miele, aromatico, comune, integrale, senza glutine, pugliese, ai cereali
- PANE al germe di grano, di segale, al mais e uvetta, di patate, allo strutto, all'olio, al sesamo, con le olive, pane azzimo, pane bianco, pane toscano, PANINI al latte, PAGNOTTELLE con semi di papavero, FOCACCIA, pan carré, BAGUETTE.

## Pizzeria

*tutto quello che c'è da sapere sul mondo della pizza, dalle materie prime alle tecniche di impasto e cottura.*

### Struttura del corso

Durata: 40 ore  
10 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: bisettimanale, lunedì e mercoledì

Inizio corso: ottobre - novembre 2011

Costo: € 275,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- La storia della pizza, l'acqua, il lievito, la farina, gli impasti e l'impastamento, impasto meccanico per pizza tonda tradizionale, impasto no glutine, la farcitura, la cottura della pizza.
- LE RICETTE:
- PIZZA chiusa in teglie, impasto meccanico per pizza
- PIZZA tonda tradizionale sistema a lunga lievitazione temperatura controllata, pizza tonda tradizionale sistema diretto, SCHIACCIATINA, FOCACCIA pugliese, col formaggio di Recco, FARINATA, IMPASTO NO GLUTINE.

## Focacceria e fagotteria

*per imparare teoria e pratica della focacceria e fagotteria: materie prime, tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione, cottura e farcitura.*

### Struttura del corso

Durata: 16 ore  
4 lezioni dalle 18.30 alle 22.30

Frequenza: monosettimanale, lunedì

Inizio corso: marzo - aprile 2012

Costo: € 150,00

Al termine del corso di formazione verrà rilasciato un **attestato** di partecipazione.

» Al raggiungimento del numero minimo previsto per l'apertura del corso, verrà definito e comunicato il giorno di presentazione del corso, in quell'occasione verranno presentate nel dettaglio: le caratteristiche del corso, le attrezzature, lo staff e la programmazione.

### Piano didattico

- Conoscenza delle materie prime, tecniche di impasto, metodi di lavorazione, lievitazione e cottura.
- FOCACCIA olio e sale, di patate, morbida, con le cipolle, alle olive, vegetariana, noci e gorgonzola, pancetta e rosmarino, al formaggio
- FOCACCIA con pesto e fiori di zucca, pomodorini e cipolle, patate e semi di finocchio, prosciutto e formaggio, di Recco.
- FARINATA, FAGOTTINI pomodoro e mozzarella, CRESCENTINE (Gnocco fritto), PANZEROTTI, SCHIACCIATA.