



CORSO PANETTIERE

Programma 2021 – 2022



IMPARA UN MESTIERE COSTRUISCI IL TUO FUTURO

PIUITALIA è un ente di formazione specializzato nel settore food .

Offre percorsi formativi destinati a chi vuole imparare un mestiere e acquisire le basi per diventare Chef di cucina, Pasticcere, Panettiere, Pizzaiolo, Barman, Gelataio e molto ancora.

Il nostro team è composto da professionisti del food, chef, pasticceri, ristoratori e da persone che hanno in comune la passione per il mondo della cucina e della ristorazione.

Tutti i corsi prevedono una fase TEORICA e una di TIROCINIO nella propria città, dove si sta cercando lavoro o dove si vuole aprire la propria attività. Un team di tutor e 800 partner in tutta Italia permetteranno di imparare un mestiere in maniera individuale e avere un'esperienza da spendere nel mercato del lavoro.

PIUITALIA, con un approccio innovativo, intende formare professionisti in grado di inserirsi nel mondo del lavoro. Nel corso sono presenti argomenti “classici” e contemporanei; tutti i volumi sono in lingua Italiana o in lingua inglese.

La durata della fase didattica è stata calcolata in relazione alla varietà e alla quantità degli argomenti trattati rispetto agli standard di mercato.

DOCENTE DEL CORSO



Maestro della lievitazione naturale, estimatore e conoscitore delle produzioni di molti pani Italiani, speciali, pani con farina macinata a pietra. Figlio d'arte, la ricerca e la conoscenza delle materie prime e la specializzazione sui moderni sistemi di lavorazione sono state la chiave del suo successo. Partecipa da molti anni al servizio tecnico dimostrativo alla fiera internazionale di pasticceria "SIGEP" di Rimini, come docente di prestigiose aziende e scuole di Panificazione. in PIUTALIA riveste il ruolo di Technical Trainer, seguendo gli aspiranti Panettieri e Pizzaioli, offrendo ad essi la possibilità di frequentare lo STAGE nei suoi laboratori.

FABRIZIO FIORENTINI

BAKERY CHEF

STAFF DOCENTI PIUTALIA



FRANCESCO
PASTRY CHEF
GLUTEN FREE



EMANUELE
MAESTRO
PIZZAIOLO



VITO
TUTOR
CORSO CHEF



VELIA
TUTOR
CORSO CHEF



EMILIANO
CHEF
DI PASTICCERIA



GIOVANNI
TUTOR
BARMAN



RICCARDO
MAESTRO
PIZZAIOLO

IL NOSTRO METODO INNOVATIVO



1) TEORIA
(con slide,
video-lezioni
ed esercitazioni)



2) TIROCINIO
(con STAGE
nella tua città)



3) ATTESTATI
(con validità
nazionale ed
internazionale)



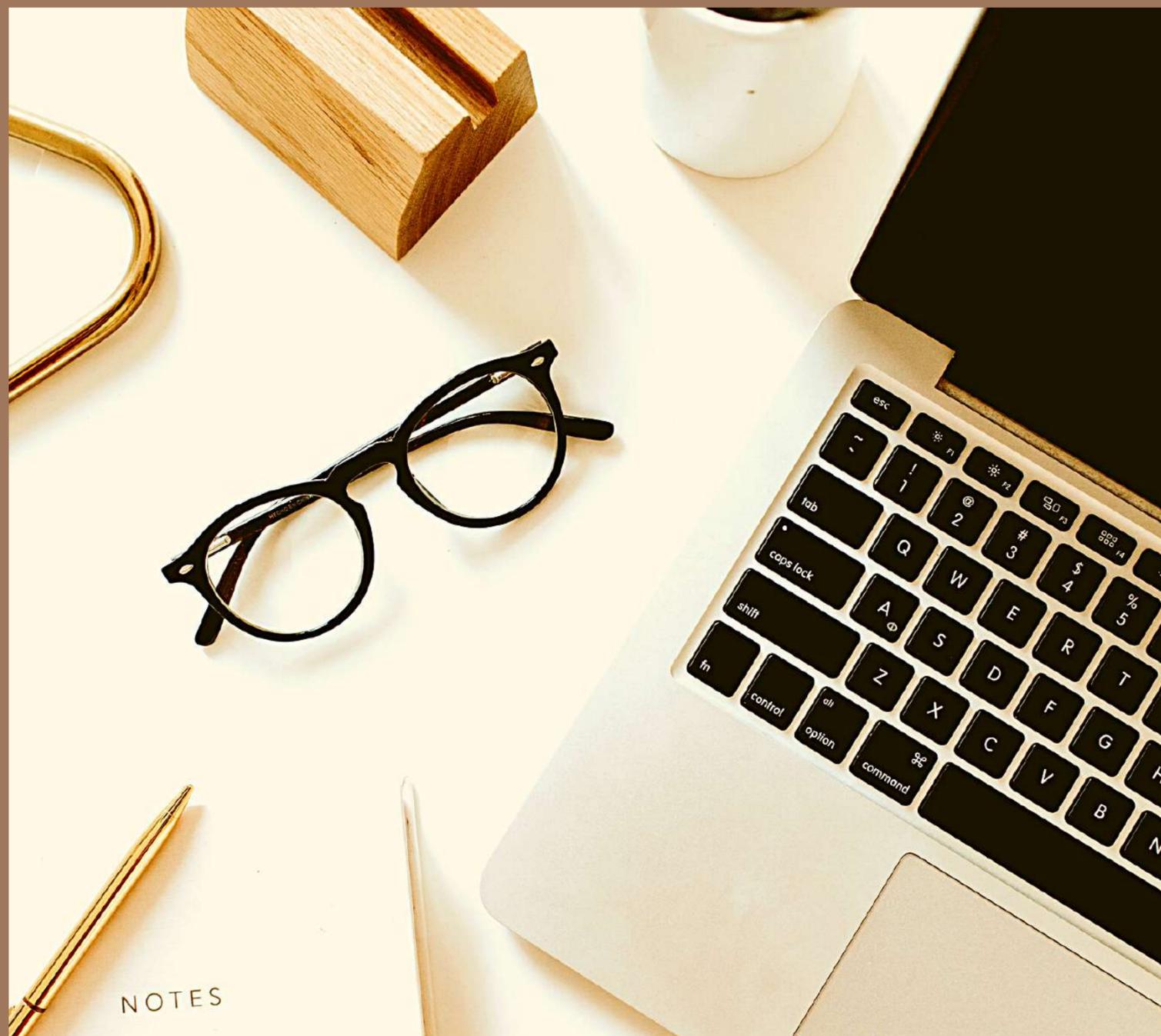
4) LAVORO
(assistenza
all'inserimento
lavorativo)



5) POST DIPLOMA
(costanti
seminari di
aggiornamento)

MODALITA' DI PAGAMENTO PERSONALIZZATE E SENZA INTERESSI

PROGRAMMA CORSO



- 10 DISPENSE
- 55 VOLUMI

che riguardano tutte le materie facenti parte del bagaglio di conoscenze di un moderno panettiere.

TIROCINIO PRATICO STAGE :

- 2 MESI PER IL CORSO BASE
- 3 MESI PER IL CORSO PROFESSIONALE

Il tirocinio è GARANTITO, nella tua città, è organizzato da PIUITALIA, presso la sede dei suoi laboratori PARTNER

PROGRAMMA TEORICO



1) CONOSCERE IL PASSATO

- La storia del pane
- La storia del grano
- La macinazione del grano
- La farina

3) GLI INGREDIENTI BASE

- La farina
- Il lievito
- L'acqua
- Il sale
- Il burro
- Grassi e Oli
- Il malto
- La Soia

2) IL PANE AI GIORNI NOSTRI

- Il pane oggi
- Produzione e distribuzione
- I consumi
- Metodi di lavorazione
- Utensili e macchinari

4) COME FARE IL PANE

- La lievitazione
- Il ferma lievitazione
- La Cottura
- Il forno
- Le Miscele pronte
- I Coadiuvanti

PROGRAMMA TEORICO

5) LAVORAZIONE DEL PANE

- La biga
- L'impastamento
- Impastatrici per pane
- La surgelazione
- Ricette Regionali

6) DOLCI DA FORNO

- La pasta frolla
- Le basi della pasticceria
- I lievitati principali
- Plumcake
- Salati e snack



PROGRAMMA TEORICO



7) PIZZA E FOCACCIA

- La storia della pizza
- Gli ingredienti più usati
- Tipi di pizza
- Ricette per pizza
- Lavorazione della pizza

9) AVVIARE UN'ATTIVITA'

- Mettersi in proprio
- L'impresa artigiana
- Le normative
- I costi ricetta ed il reddito
- Pani italiani

8) LA VENDITA

- L'arredamento
- Il banco del pane
- La vetrina
- L'addetto alla vendita
- Marketing & Merchandising

10) DI TUTTO DI PIU'

- Difetti del pane
- L'igiene degli ambienti
- Salute e prodotti salutistici
- Prevenzione e sicurezza
- Il pane dei poeti e degli artisti
- L'AUTOSTIMA

TIROCINIO

STAGE IN UN PANIFICIO DELLA TUA CITTA', ORGANIZZATO DA PIUITALIA



DA 320 A 480 ORE DI TIROCINIO PRATICO

Il tirocinio formativo ha lo scopo di completare la preparazione operando al fianco di panettieri artigiani professionisti.

Si trascorreranno giornate di lavoro e si acquisiranno le seguenti competenze

- Gestione, igiene e ottimizzazione degli spazi lavorativi
- Fasi di preparazione delle materie prime, impastamento e lievitazione
- Cottura, raffreddamento e presentazione
- Lavorazione delle varie tipologie di pane
- Sistemi di lavorazione per pane speciale e focacce
- Preparazione e presentazione del pane

AVVIAMENTO AL LAVORO

Dopo il corso PIUITALIA costruirà per ciascun allievo un percorso personalizzato finalizzato alla ricerca di lavoro.

I contatti tra PIUITALIA e l'allievo non si interrompono ma continuano nel tempo con aggiornamenti sull'evoluzione della carriera e del mercato del lavoro.

POST DIPLOMA

Con PIUITALIA non sarai più solo; dopo la tua specializzazione potrai chiedere di frequentare altri periodi di stage per migliorarti ancora.

Inoltre PIUITALIA organizza ogni anno meeting di aggiornamento con Maestri nazionali ed internazionali, potrai partecipare per crescere professionalmente e rimanere in linea con i cambiamenti dei gusti, delle mode e delle nuove esigenze.



RISULTATI : il 92 %

DAL 2013 AL 2020

**DEGLI ISCRITTI HA TROVATO LAVORO
ENTRO 3 MESI DAL TERMINE DEL CORSO**

TITOLI RILASCIATI



- Attestato di specializzazione (in lingua Italiana ed in lingua Inglese)
- Attestato di frequenza teorico/pratica.
- Attestato HACCP (se richiesto)
- Lettera di referenza PIUITALIA e laboratorio ospitante
- Certificato acquisizione conoscenza :
(dell'igiene alimentare, igiene degli ambienti)



TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE,
MARKETING



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI FOOD



SILVANA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD



PIUITALIA

ACCADEMIA MESTIERI ITALIANI

Sede Legale: Via Socrate N 16 San Gemini TR

Sede operativa, Via Sirolo N 24 Pesaro PU

T. 0721580644 3925991479

www.lavoroecorsi.com

TIERE

