



BIENVENIDO/A



a nuestro curso de Pizzero Profesional para Principiante

Te espera una experiencia única, donde aprenderás a dominar cada paso :
desde la masa hasta la cocción perfecta.

En 35 horas, ganarás confianza, técnica y el gusto de hacer tus propias pizzas como un verdadero pizzero/a

Las habilidades que adquirirás durante el curso

Cultura pizzera y fundamentos del oficio

Dominio básico de las masas y fermentación

Técnicas de estirado y horneado artesanal

Ingredientes, toppings y presentación profesional

Al inicio del curso se entregará el material didáctico y la indumentaria oficial de Pizza Makers, de uso obligatorio durante las sesiones.

También se entregará un Manual de conducta con las normas de la escuela, que deberán respetarse. La asistencia a clase es obligatoria, salvo causa justificada. Las ausencias no se recuperan ni se bonifican.

Programa avalado por profesionales del sector



PROGRAMACIÓN

Curso de Pizzero Profesional para Principiante

Lunes

10h00 - 12h00

Recepción de participantes. Introducción a los procesos de panificación : elaboración de masas base (fermentación para 24 h)

12h - 12h15 - Pausa

12h15 - 14h00

Módulo teórico : clasificación de amasados (directo, indirecto), tipos de harinas, parámetros de hidratación, tiempo y temperatura.

14h - 15h- Pausa para el almuerzo

15h00 - 17h00

Taller práctico : continuación de amasados. Organización operativa : preparación de ingredientes y montaje de la línea de trabajo.

Martes

10h00 - 12h00

Evaluación y manipulación de masas en fermentación. Gestión de ellas y control de maduración.

12h - 12h15 - Pausa

12h15 - 14h00

Práctica de apertura de discos de masa (solo base con salsa de tomate). Técnicas de estirado manual.

14h - 15h- Pausa para el almuerzo

15h00 - 17h00

Elaboración de nuevas masas y prefermentos (biga, poolish). Continuación de prácticas de cocción con horno profesional.

Miercoles

10h00 - 12h00

Cierre de masas con prefermentos. Enfriamiento, almacenamiento y maduración controlada.

12h - 12h15 - Pausa

12h15 - 14h00

Práctica de topping : incorporación de ingredientes. Combinaciones clásicas y contemporáneas.

14h - 15h- Pausa para el almuerzo

15h00 - 17h00

Planificación productiva : preparación de mise en place, fermentaciones controladas para el día siguiente.

Jueves

10h00 - 12h00

Repaso teórico : técnicas avanzadas de panificación, diferencias entre estilos de pizza (napolitana, romana, clásica).

12h - 12h15 - Pausa

12h15 - 14h00

Ejercicios prácticos supervisados : autonomía en la producción. Organización y trabajo en línea de servicio.

14h - 15h- Pausa para el almuerzo

15h00 - 17h00

Simulación de servicio real : elaboración de pedidos con control de tiempos y calidad. Preparación para evaluación final.

Viernes

10h00 - 12h00

Control de masas. Evaluación escrita (test técnico sobre materias primas, procesos y normativa de higiene).

12h - 12h15 - Pausa

12h15 - 14h00

Preparación individual para la evaluación práctica. Revisión de técnicas y afinación de masas.

14h - 15h- Pausa para el almuerzo

15h00 - 17h00

Evaluación práctica final : presentación de 3 pizzas (romana, napolitana/clásica, contemporánea). Entrega de certificados, fotografías y cierre del curso.