

PROGRAM SZKOLENIA

“PIZZERMAN”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej pracy jako pizzerman, w tym opanowania technik przygotowania ciasta, doboru składników, pieczenia pizzy w różnych rodzajach pieców oraz serwowania jej zgodnie z najwyższymi standardami gastronomicznymi. Szkolenie obejmuje zarówno aspekty praktyczne, jak i teoretyczne, rozwijając umiejętności kulinarne oraz wiedzę o tradycjach i trendach w świecie pizzy.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna historię pizzy, rodzaje ciast, techniki wyrabiania i wypieku oraz kluczowe składniki	Prawidłowo wskazuje rodzaje ciast, rodzaje pieców i typy pizzy oraz ich charakterystykę	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować ciasto, skomponować pizzę z różnych składników, wypiec ją i podać w atrakcyjny sposób	Samodzielnie przygotowuje ciasto, piecze pizzę w piecu elektrycznym, gazowym lub opalanym drewnem, dekoruje i serwuje danie	Obserwacja instruktora, ocena przygotowanych potraw
Kompetencje społeczne: pracuje w zespole, dba o estetykę stanowiska pracy i przestrzega zasad higieny	Współpracuje z innymi uczestnikami, zachowuje porządek i stosuje się do zasad BHP	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Historia i rodzaje pizzy

- omówienie historii pizzy i jej pochodzenia
- charakterystyka kuchni włoskiej i wpływ na pizzę
- przegląd rodzajów pizzy: neapolitańska, rzymska, sycylijska i inne

Moduł 2. Składniki i rodzaje ciasta do pizzy

- dobór mąki, drożdży i dodatków
- różnice między ciastem cienkim a grubym
- przygotowanie zaczynu i wyrabianie ciasta

Moduł 3. Techniki formowania i komponowania pizzy

- ręczne formowanie ciasta i techniki rozciągania
- komponowanie pizzy z wykorzystaniem różnych składników
- łączenie tradycyjnych receptur z nowoczesnymi trendami kulinarnymi

Moduł 4. Wypiek pizzy – piece i metody pieczenia

- rodzaje pieców: elektryczne, gazowe, opalane drewnem
- zasady pieczenia i kontrola temperatury
- wypiek różnych stylów pizzy

Moduł 5. Serwowanie pizzy i organizacja pracy pizzermana

- estetyka podawania pizzy
- praca przy stanowisku – ergonomia i organizacja
- obsługa klienta i współpraca w zespole

Moduł 6. Higiena, bezpieczeństwo i standardy pracy pizzermana

- zasady BHP i higieny pracy w gastronomii
- czyszczenie i konserwacja sprzętu
- odpowiedzialne gospodarowanie składnikami i minimalizacja odpadów

Moduł 7. Podsumowanie i degustacja

- przygotowanie pizzy pokazowej
- degustacja i omówienie efektów pracy
- dyskusja o możliwościach pracy w zawodzie pizzermana

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz kulinarny, praca w grupach

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w pizzeriach, kucharze, pracownicy gastronomii oraz pasjonaci kuchni włoskiej