La Scuola Italiana Pizzaioli
Studiare per migliorarsi

Oramai quasi tutti riconoscono l'importanza di dedicare parte del proprio tempo e delle risorse alla formazione di se stessi e del personale di servizio.
La Scuola Italiana Pizzaioli nacque nel 1988 per questo motivo, oltre che per diffondere il "verbo" della qualità nel preparare una buona pizza, applicando criteri scientifici ad un mondo preziosamente artigianale come quello del pizzaiolo.
Il mondo della pizza non fa eccezione agli altri settori, e molto resta da fare per migliorare sempre più la preparazione degli operatori di oggi e di domani. Solamente un'adeguata preparazione permette infatti di affrontare con una maggiore sicurezza gli inconvenienti lavorativi di tutti i giorni oltre che, purtroppo, la nuova fase della crisi economica che si va profilando all'orizzonte.

Padroneggiare al meglio gli impasti previa un'approfondita conoscenza delle materie prime (farine, acqua, olio, sale, lieviti ad esempio); conoscere come reagiscono, cosa stia dietro a ciò che creiamo ogni giorno con l'ausilio delle nostre mani.
Conoscere le attrezzature, cosa possono darci, la loro manutenzione, quanto possano incidere sulla nostra bolletta e nella resa, le novità che ci offre il progresso per migliorare il nostro lavoro e quello di chi ci sta accanto.
Le materie prime: la resa, saper riconoscere i sapori, saperle immagazzinare correttamente da chiuse e, ancor più, una volta aperte, saper creare ricette equilibrate nei sapori ma anche nei costi.
Imparare a calcolare il food cost di quello che facciamo: in tempi come questi non ci possiamo più permettere di non sapere le leve economiche che influenzano i bilanci del nostro locale.
Capire che scegliere la qualità come stella polare nell'acquistare una materia prima non vuol dire solo un costo maggiore ma anche una resa migliore, un gusto ed un sapore più pieni e soddisfacenti, un cliente che ritorna.
Valorizzare l'arte del servizio e di come il personale di sala si rapporta con il cliente: un impatto negativo, una mancanza di attenzione, un abbigliamento trascurato possono farci perdere un cliente per sempre.
Manipolare gli alimenti conoscendo la legislazione sanitaria.
Non possiamo, non dobbiamo e non vogliamo trascurare nulla.
La Scuola Italiana Pizzaioli sarà al Vostro fianco, come sempre.

Cogliamo l'occasione per presentarvi, gradatamente, i partner che ci seguiranno d'ora in avanti nel nostro percorso, contribuendo nel fare della Scuola Italiana Pizzaioli la realtà di formazione dei professionisti nel mondo.
Le farine "5 Stagioni" del molino Agugiaro e Figna, la Carlsberg Italia con il marchio Tuborg, la Greci Prontofresco sono i primi 3 partner che vi sveliamo con piacere e soddisfazione.