



SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE

ΕΛΛΑΔΑ & ΚΥΠΡΟΣ

Πρόγραμμα Σχολής 2026

Επαγγελματική εκπαίδευση στην τέχνη της πίτσας



ΑΠΟ ΤΗ ΓΝΩΣΗ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΑΞΗ

Αναλυτική παρουσίαση του σεμιναρίου 1ου επιπέδου, των εξειδικεύσεων, των τρόπων πληρωμής και των δυνατοτήτων που παρέχονται στους αποφοίτους.

01 Πρόγραμμα σπουδών

02 Δίδακτρα & πληρωμές

03 Πρακτική & οφέλη

04 Ημερολόγιο 2026-2027

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ & ΕΓΓΡΑΦΕΣ

698 380 4200



01 / ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Corso Professionale Pizzaiolo 1° Livello

Για αρχάριους που θέλουν να μπουν στον κλάδο, αλλά και για επαγγελματίες που επιθυμούν να αποκτήσουν μέθοδο και να βελτιώσουν το προϊόν τους.

5

ημέρες εκπαίδευσης

10 + 30

ώρες θεωρίας + πρακτικής

09:00-17:00

ωράριο μαθημάτων

Στόχος: επιλογή κατάλληλων αλεύρων και τεχνικών προετοιμασίας, ωρίμανσης, ανοίγματος, γαρνιρίσματος και ψησίματος της κλασικής πίτσας.

ΘΕΩΡΙΑ / 10 ΩΡΕΣ

- Βασικά δημητριακά, διαφορές τους, σιτάρι και γενετική του.
- Αλεύρι: χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά.
- Νερό: παράμετροι, υπολογισμός θερμοκρασίας και διαχείριση στη ζύμη.
- Μαγιά: τύποι, χαρακτηριστικά και λειτουργία.
- Υδατάνθρακες, βελτιωτικά και ο ρόλος του αλατιού και του λαδιού.
- Εργαλεία, ζυμωτήρια, φούρνοι και ψυγεία. Ηλεκτρικοί φούρνοι, αερίου και ξυλόφουρνοι.

ΠΡΑΚΤΙΚΗ / 30 ΩΡΕΣ

- Παρασκευή ζύμης για κλασική πίτσα.
- Διαχείριση άμεσων, ημιέμμεσων και έμμεσων ζυμών.
- Κοπή και μορφοποίηση μπαλών ζύμης.
- Χειρισμός και άνοιγμα με διαφορετικές τεχνικές.
- Διαχείριση ζυμών με ελεγχόμενη ψύξη και αξιοποίηση πρώτων υλών.
- Χειρισμός φούρνου και ψήσιμο σε διαφορετικές θερμοκρασίες, με ανάλυση αποτελεσμάτων.
- Θεωρητική και πρακτική εξέταση.

ΤΟ ΣΕΤ ΤΟΥ ΜΑΘΗΤΗ

Εγχειρίδιο μαθήματος, T-shirt, καπέλο, ποδιά, τσάντα, σημειωματάριο και πιστοποιητικό συμμετοχής.



01 / ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ

Pizza in Pala, Teglia, Pinsa, Focaccia e Padellino

Οι τεχνικές των διαφορετικών ιταλικών στυλ πίτσας: σύνθεση, ωρίμανση, διαμόρφωση και ψήσιμο ζυμών, με στόχο επαγγελματικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

3

ημέρες εκπαίδευσης

2 + 22

ώρες θεωρίας + πρακτικής

09:00-17:00

ωράριο μαθημάτων

Για όσους θέλουν να μάθουν τα συγκεκριμένα στυλ, για επαγγελματίες και ιδιοκτήτες πιτσαριών που επιθυμούν να διευρύνουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους.

ΘΕΩΡΙΑ / 2 ΩΡΕΣ

- Πίτσα σε ταψί: παραλλαγές, γεωγραφική διασπορά, εξέλιξη και παρουσίαση στο κοινό.
- Pizza in Pala και Pinsa Romana: ελαφριές, τραγανές ζύμες με διαφορετικά στυλ, υλικά και τεχνικές.
- Focaccia σε δύο στυλ και Padellino ως εναλλακτική πρόταση.
- Διαφορετική αγορά και δυνατότητες ανά στυλ.
- Δημητριακά, διαφορές τους και επιλογή των κατάλληλων αλεύρων.
- Μαγιά: μορφολογία, τύποι και ρόλος στη ζύμη.
- Βελτιστοποίηση ζυμών και μείωση απορριμμάτων.

ΠΡΑΚΤΙΚΗ / 22 ΩΡΕΣ

- Άμεσες ζύμες σε αυτόλυση για Pala και Teglia· άμεσες ζύμες για Pinsa Romana, Focaccia και Padellino.
- Έμμεσες ζύμες για διαφορετικούς τύπους Pala, Teglia, Focaccia και Padellino.
- Προζύμια σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Χρήση εναλλακτικών αλεύρων και παραγωγή πολλών προϊόντων από τη ζύμη.
- Συνθέσεις και άνοιγμα ζύμης.
- Ρύθμιση φούρνου για το τελικό ψήσιμο.
- Γαρνίρισμα και ανάπτυξη παραδοσιακών και καινοτόμων συνταγών.

ΤΟ ΣΕΤ ΤΟΥ ΜΑΘΗΤΗ

Εγχειρίδιο μαθήματος, T-shirt, καπέλο, ποδιά, τσάντα, σημειωματάριο και πιστοποιητικό συμμετοχής.



01 / ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ

Napoletana STG Contemporanea

Από την παραδοσιακή ναπολιτάνικη πίτσα STG έως τις σύγχρονες τάσεις: ζύμη, άνοιγμα, ψήσιμο, πρώτες ύλες και εξοπλισμός, με έμφαση στην αυθεντικότητα και τη δεξιοτεχνία.

2

ημέρες εκπαίδευσης

2 + 14

ώρες θεωρίας + πρακτικής

09:00-17:00

ωράριο μαθημάτων

Για όσους θέλουν να μάθουν τη διαχείριση της ζύμης, το ναπολιτάνικο άνοιγμα και το ψήσιμο, καθώς και για επαγγελματίες και ιδιοκτήτες πιτσαριών που επιθυμούν να εμβαθύνουν.

ΘΕΩΡΙΑ / 2 ΩΡΕΣ

- Σύντομη ιστορική αναδρομή της ναπολιτάνικης πίτσας.
- Το κανονιστικό πλαίσιο της Napoletana STG: συστατικά, μέθοδος παρασκευής και επεξεργασίας.
- Αλεύρι και ζύμη: χαρακτηριστικά, προετοιμασία, μορφοποίηση και ζύμωση.
- Γαρνίρισμα: η σημασία της επιλογής πρώτων υλών.
- Εξέλιξη της ναπολιτάνικης πίτσας: σύγχρονες προσεγγίσεις στη ζύμη, το ψήσιμο και τις συνταγές.

ΠΡΑΚΤΙΚΗ / 14 ΩΡΕΣ

- Παρασκευή της παραδοσιακής συνταγής σύμφωνα με το πλαίσιο της ναπολιτάνικης πίτσας STG.
- Παραδοσιακή άμεση ζύμη, διπλή ζύμωση και προζύμι: διαφορές και ομοιότητες.
- Άνοιγμα ζύμης με τη ναπολιτάνικη τεχνική.
- Ψήσιμο σύμφωνα με τους χρόνους του κανονιστικού πλαισίου.
- Ανάλυση των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος.

ΤΟ ΣΕΤ ΤΟΥ ΜΑΘΗΤΗ

Εγχειρίδιο μαθήματος, T-shirt, καπέλο, ποδιά, τσάντα, σημειωματάριο και πιστοποιητικό συμμετοχής.



02 / ΤΙΜΕΣ & ΤΡΟΠΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Επένδυση στην εκπαίδευση

Δύο τρόποι πληρωμής για το σεμινάριο 1ου επιπέδου και τις εξειδικεύσεις.

1ο ΕΠΙΠΕΔΟ

Corso Professionale Pizzaiolo 1° Livello

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ

Pala, Teglia, Pinsa, Focaccia e Padellino /
Napoletana STG - Contemporanea

ΠΛΑΝΟ ΔΟΣΕΩΝ

1.480 €

- 800 € Προκαταβολή
- 400 € Την ημέρα της εγγραφής
- 280 € Εντός 60 ημερών από την ολοκλήρωση του μαθήματος

ΠΛΑΝΟ ΔΟΣΕΩΝ

900 €

- 450 € Προκαταβολή
- 250 € Την ημέρα της εγγραφής
- 200 € Εντός 60 ημερών από την ολοκλήρωση του μαθήματος

ΧΩΡΙΣ ΠΛΑΝΟ ΔΟΣΕΩΝ

1.280 €

- 800 € Κατά την εγγραφή
- 480 € Την ημέρα της εγγραφής

ΟΦΕΛΟΣ 200 €

ΧΩΡΙΣ ΠΛΑΝΟ ΔΟΣΕΩΝ

800 €

- 650 € Κατά την εγγραφή
- 150 € Την ημέρα της εγγραφής

ΟΦΕΛΟΣ 100 €

Οι χρόνοι καταβολής για την επιλογή χωρίς δόσεις διευκρινίζονται κατά την εγγραφή.



03 / Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ

Γνώση με συνέχεια

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΠΡΑΚΤΙΚΗ

Μία εβδομάδα εντατικής εκπαίδευσης στη σχολή και δυνατότητα συμμετοχής σε μία επιπλέον εβδομάδα πρακτικής άσκησης, σε ένα από τα περισσότερα από 30 συνεργαζόμενα εστιατόρια του δικτύου μας.

Η πρακτική προγραμματίζεται κατόπιν συνεννόησης και πραγματοποιείται εντός προκαθορισμένου χρονικού διαστήματος από την ολοκλήρωση του σεμιναρίου.

ONE TO ONE

Μία επιπλέον ημέρα εξατομικευμένης εκπαίδευσης για αποφοίτους που χρειάζονται περαιτέρω εμβάθυνση.

Αθήνα / Κρήτη / Κως

Τον μήνα μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος.

ΜΙΚΡΑ ΤΜΗΜΑΤΑ

Μέγιστος αριθμός: **15 συμμετέχοντες.**

Με περισσότερους από 10 μαθητές, το πρόγραμμα υλοποιείται με 2 εκπαιδευτές (1 εκπαιδευτής ανά 10 μαθητές).

10%

ΟΜΑΔΙΚΗ / ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΕΚΠΤΩΣΗ

Για ομάδες τουλάχιστον 3 ατόμων, ακόμη και σε διαφορετικές έδρες: έκπτωση 10% σε κάθε συμμετέχοντα.

ΔΙΠΛΩΜΑ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ

Με την απόκτηση του διπλώματος παρέχεται **κουπόνι αξίας 1.000 €** για επένδυση στη μελλοντική επαγγελματική δραστηριότητα. Ισχύουν όροι και προϋποθέσεις.

Η συμβουλευτική εταιρεία **Sinestesia**, που παρακολουθεί και υποστηρίζει το εκπαιδευτικό πρόγραμμα, εντάσσει τους αποφοίτους στο δίκτυό της χωρίς κόστος.

Διοργανώνει στοχευμένα events στην πιτσαρία και την υψηλή γαστρονομία σε **Ελλάδα, Κύπρο και Ιταλία**. Οι απόφοιτοι-μέλη απολαμβάνουν ειδικές και προνομιακές συνθήκες συνεργασίας.



04 / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ & ΤΟΠΟΘΕΣΙΕΣ

Ημερολόγιο μαθημάτων

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2026

ΕΔΡΑ	ΜΑΘΗΜΑ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ
Κως	1ο Επίπεδο	5	2-6 Νοεμβρίου
Αθήνα	Pala, Pinsa, Padellino	3	17-19 Νοεμβρίου
Αθήνα	1ο Επίπεδο	5	23-27 Νοεμβρίου
Αθήνα	Ναπολιτάνικη Πίτσα	2	30/11-01/12

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2026

ΕΔΡΑ	ΜΑΘΗΜΑ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ
Κρήτη	1ο Επίπεδο	5	7-11 Δεκεμβρίου
Κύπρος	1ο Επίπεδο	5	14-18 Δεκεμβρίου
Αθήνα	1ο Επίπεδο	5	14-18 Δεκεμβρίου

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2027

ΕΔΡΑ	ΜΑΘΗΜΑ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ
Κρήτη	Ναπολιτάνικη Πίτσα	2	1-5 Φεβρουαρίου
Κως	1ο Επίπεδο	5	8-12 Φεβρουαρίου
Αθήνα	1ο Επίπεδο	5	15-19 Φεβρουαρίου

ΜΑΪΟΣ 2027

ΕΔΡΑ	ΜΑΘΗΜΑ	ΗΜΕΡΕΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ
Κύπρος	1ο Επίπεδο	5	1-5 Μαΐου

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ & ΕΓΓΡΑΦΕΣ

698 380 4200

scuolaitalianapizzaioli.gr