

Dall'esperienza più che ventennale di due soggetti protagonisti in regione e non solo nel campo della ristorazione e dei servizi alle aziende, nasce in Friuli un nuovo Polo di approfondimento e formazione professionale che intende porsi al servizio delle aziende del settore. Un punto di riferimento che intende coinvolgere gli operatori più attenti ed esigenti con sessioni di aggiornamento sulle nuove e più avanzate tecnologie disponibili per la ristorazione, e i nuovi sviluppi del complesso e competitivo mondo della pizzeria, in modo da offrire nuove conoscenze che possono tradursi in **vantaggio competitivo** per le aziende.

Ogni ultimo lunedì del mese saranno presenti nel polo formativo di Valvasone, esperti ed aziende che presenteranno il corretto utilizzo delle attrezzature con dimostrazioni e degustazioni gratuite

Contestualmente sono attivi i corsi di formazione per pizzaioli, ampiamente sperimentati e accreditati da decine di operatori in tutto il mondo, sviluppati con avanzate tecniche didattiche rigorose, dal marchio Pizza Più, alla base dei principali corsi professionali pubblici regionali, e supportati da riconoscimenti ufficiali della docenza (diploma di istruttore APES).



Come raggiungerci:

da Pordenone e da Udine:

- SS 13 Pontebbana, vicino al cavalcavia per S. Vito
- Treno, stazione FFSS di Casarsa della Delizia
- Servizio navetta su richiesta dalla stazione

Per info: Tel. 0434.85360 - fax 0434.85372

Cell. 347 2609608

e.mail: info@atis.it - corso.pizza@yahoo.it

www.atis.it



RICERCA E SVILUPPO



ATIS GRANDI IMPIANTI

Presentano

“Formazione & Informazione” Scuola pizzaioli e Sessioni “cottura live”

**Programma innovativo
di informazione specialistica per la ristorazione e
formazione professionale per le pizzerie.**

“Informazione è potere” recita una vecchia massima dei manager e dei capi di successo.

Per chi vuole applicare questo concetto alla propria azienda di ristorazione, da oggi in Friuli nasce un nuovo polo di approfondimento professionale finalizzato all'aggiornamento e alla formazione dei protagonisti della ristorazione si da fornire loro nuove carte vincenti da giocare nell'intricato e sempre mutevole campo della ristorazione in modo da affrontare al meglio l'attuale delicato momento economico.

In collaborazione con:



Attrezzature per pizzeria - Codroipo
Tel. 0432-907166



Molino Macinazione Pordenone
Tel. 0434-362421



ATIS GRANDI IMPIANTI



RICERCA E SVILUPPO



ATIS Grandi impianti dal 1983 progetta e commercializza oltre che fare assistenza di impianti, apparecchiature ed accessori nel settore della ristorazione.

ATIS è inoltre in grado di operare secondo la logica del “chiavi-in-mano” fornendo tutti i servizi necessari per la realizzazione completa di impianti di cucina, lavaggio stoviglie e biancheria, aspirazione e distribuzione dei pasti proponendo in esclusiva i marchi più prestigiosi nel settore.

Sede a Valvasone, in Via Pontebbana 11, con una completa esposizione di articoli per forniture alberghiere e comunitarie.

Sempre presso la sede è operativo un centro di progettazione CAD con personale sempre aggiornato per la progettazione, partendo dal semplice studio di fattibilità per giungere allo sviluppo di soluzioni tridimensionali ed alla preparazione dei disegni esecutivi per la realizzazione delle opere impiantistiche, nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti.

L'organizzazione è composta da un organico di 26 persone tra impiegati tecnici specializzati nella manutenzione e addetti ai montaggi.

Seminari di “cottura live”

Seminari gastronomici per chi è interessato ai nostri prodotti.

Il vasto programma offre anche appuntamenti speciali sui temi “cottura al grill”, servizi di ristorazione, rapida e al banco e “rigenerazione”.

Le manifestazioni di “cottura live” sono gratuite e si tengono regolarmente presso la nostra sede di Valvasone, (dove è stata allestita una cucina completa) sotto la guida di un esperto chef.

Provate in prima persona l'innovativa tecnologia dei prodotti da noi commercializzati.

Marchio sviluppato da Ermanno Furlanis, pizzaiolo sin dagli anni '70 poi attivo dal 1990 nella attività di ricerca e sviluppo. Specializzatosi come istruttore in seno alle scuole di Caorle e Milano (API-APES), dal 1994 crea il proprio marchio fondando la Scuola Pizzaioli di Casarsa, attiva fino al 2001. Dal 2001 ad oggi collabora con istituti di formazione pubblici (IAL, CIVIFORM, CPT) per i quali ha diretto numerosi corsi di formazione pizzaioli di base pubblici, finanziati dal FSE, sviluppando e fornendo anche la didattica ufficiale di riferimento.

Missioni e operazioni:

- avviamenti in Oporto, Bilbao, Fontainbleau, Zurigo
- avviamento dei corsi APES in Svizzera presso Lucerna
- istruzione di un'equipe specializzata in pizzeria di alto livello in Nord Corea per conto del governo locale: (www.atimes.com/atimes/korea/dk21dg03.html)

Costantemente impegnato sul piano della ricerca, sta attualmente studiando le qualità superiori degli impasti indiretti.

Corsi pizzaioli (a pagamento)

CORSO BASE 40 ORE

- teoria: merceologia degli ingredienti
- pratica: impasto, pezzature, pizze base e specialità

ORDINARIO: dal lunedì al giovedì dalle 14 alle 17.30

SERALE: dal lunedì al giovedì dalle 18 alle 21.30

FESTIVO: (sede di Ampezzo) sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 14,30 alle 16,30

CORSI AVANZATI (20 ORE) e **SPECIALI** (su richiesta)

- impasti indiretti (alta qualità e digeribilità)
- nuove miscele (Soja, Kamut, Cerali)
- nuove farciture