

CORSO di AVVIAMENTO ALLA PANIFICAZIONE

DESCRIZIONE: Un mestiere ottimo per crearsi una carriera o per reinserirsi nel mondo del lavoro, o semplicemente per reinventarsi seguendo la propria passione.

DIDATTICA:

1) conoscenza delle materie prime, farine, grassi acqua, sale ,lieviti .

2) preimpasti, biga, poolish, autolisi, gelatinizzazione degli amidi,

3) impasti, tecniche di impastamento,riposi,

4) manipolazione e forma dei pani

tipologie di pani trattati nella parte pratica(filone, pane soffice, pagnotte, panini decorati, sfilatini, Pani con noci (olive ecc),ciabatta;

5)Manipolazione e forma dei dolci (Basi di pasticceria, crostate, biscotteria, plum cake...,Maritozzi,

ORE N° :60

REQUISITI:

COSTO: 400,00

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza

for
formazione
comunicazione