

Corso online di panificazione



Luogo **Lombardia, Lodi**
<https://www.annunci.it/x-101326-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE ONLINE DI PANIFICAZIONE FRUIBILE IN AUDIOVIDEO CONFERENZA - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

CALENDARIO: 18 ore, 6 lezioni, 2 sere a settimana.

DOCENTE: Pasticcere e/o Panificatore

RILASCIA: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

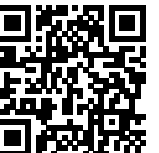
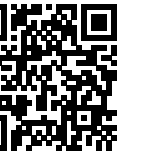
DESCRIZIONE

Il corso di panificazione permette di acquisire le tecniche necessarie per prodotti da forno attraverso metodi applicabili sia nei servizi ristorativi che nella propria abitazione. Partendo dalle nozioni base su farine, lieviti, impasti ed igiene alimentare, imparerete a creare l'impasto perfetto, a controllarne la lievitazione ed assistere la cottura fino al fragrante risultato finale, il tutto come nella migliore tradizione.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti coloro che sono appassionati di cucina e vogliono apprendere le basi per fare da sé questi specifici prodotti da forno (pane, pizza e focaccia); Addetti del settore alimentare e/o titolari di imprese Food&Beverage; Candidati con diploma alberghiero o specifiche caratteristiche tecniche.

CONTENUTI (18 ore, 6 lezioni)

 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione	 https://www.annunci.it/x-101326-z Corso online di panificazione
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

- HACCP
- Le prime
- La tipologia di farina
- La tipologia d'impasti
- Baguette
- Pasta di pasta dura
- Il pane colorato
- La focaccia
- La rosetta

-
- Il bocconcino e la Biova
 - Pane siciliano
 - Pane alle noci
 - Grissini rubatà
 - Grissini stirati
 - Pane ai cereali antichi
 - Pan focaccia
 - Ciabatta
 - Il panificatore ed il panificio, idee e consigli

INVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI REFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO.

VANTAGGI DI UN CORSO ONLINE IN AUDIOVIDEO CONFERENZA

- Formatore: gli stessi docenti dei ns. corsi in presenza nella loro zona di attività;
- E' possibile ricevere le registrazioni di lezioni perse o di particolare interesse;
- Notevole risparmio di tempo e denaro, non essendovi lo spostamento casa/ufficio/sede corso;
- Il corso è in diretta e si possono porre domande a voce o per iscritto come nei corsi in presenza;
- E' possibile scaricare durante la lezione materiale aggiuntivo che il docente mette a disposizione, oppure riceverlo in seguito direttamente nella propria posta elettronica.