

# Corso pratico di panificazione a Cittadella (PD)



**Luogo** Veneto, Cittadella  
<https://www.annunci.it/x-427197-z>

**ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI PANIFICAZIONE ORGANIZZATO A CITTADELLA (PD) - CORSO A PAGAMENTO** (richiedi informazioni)

## SCHEDA TECNICA



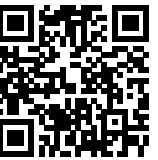
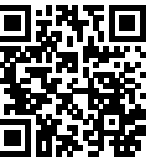






- Durata: 18 ore, 6 lezioni.
- Docente: Panettiere.
- Materiale didattico: Dispense didattiche, ricettari e kit di panificazione.
- Sede: Il corso si svolgerà presso un forno o laboratorio attrezzato.
- Titolo: Si rilascia Attestato di Frequenza Formativa.

## DESCRIZIONE

Il corso pratico di panificazione insegna le basi della panificazione (tipologie farine, fermentazioni e relative tecniche di base), la gestione di impasti a mano, prove dimostrative e pratiche, applicazione ricette, degustazione e critica prodotto.

## A CHI E' RIVOLTO

Il corso pratico di panificazione è rivolto a tutti coloro che sono appassionati e curiosi sul tema del pane e che vogliono apprendere le basi per fare da sè questi specifici prodotti da forno; addetti del settore alimentare e/o titolari di imprese food&beverage; candidati con diploma alberghiero o specifiche caratteristiche tecniche.

 <p> <a href="https://www.annunci.it/x-427197-z">https://www.annunci.it/x-427197-z</a>  <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <a href="https://www.annunci.it/x-427197-z">https://www.annunci.it/x-427197-z</a>  <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <a href="https://www.annunci.it/x-427197-z">https://www.annunci.it/x-427197-z</a>  <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <a href="https://www.annunci.it/x-427197-z">https://www.annunci.it/x-427197-z</a>  <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>	 <p> <b>Corso pratico di panificazione</b>  <b>a</b> Cittadella (PD)         </p>
--	---	---	---	---	--	--	--	--	--

---

lievito misto, ecc.);

- Realizzazione prodotti da forno regionali.

#### OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA E COMPETENZE

L'obiettivo del corso è la comprensione dei processi base della panificazione e del mondo del pane bianco. Verranno trattati argomenti in grado di dare autonomia nella lavorazione delle materie prime e capacità critica nei confronti del pane quotidiano e sul tema lievito madre.

Al termine del percorso formativo il discente avrà compreso:

- Le farine e i loro utilizzi;
- Che cosa è il lievito, lievito madre e le loro applicazioni;
- Conoscenza pratica e teorica di fermenti classici quali biga e poolish e loro ricette derivate.

#### QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento. Chiudi