

Corso pratico di panificazione a Sassari



Luogo **Sardegna, Sassari**
<https://www.annunci.it/x-566484-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI PANIFICAZIONE ORGANIZZATO A SASSARI - 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.

 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari	 https://www.annunci.it/x-566484-z Corso pratico di panificazione Sassari
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--

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 gestione di impasti, lievitazione, cotture.

Al termine del percorso formativo il discente avrà compreso:

- Le farine e i loro utilizzi;
- Che cosa è il lievito, lievito madre (cenni) 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