

Corso pratico di panificazione avanzata a Cittadella (PD)

Luogo

Veneto, Cittadella

<https://www.annuncici.it/x-625447-z>



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

SCHEDA TECNICA

- Durata: 18 ore, 5 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 avanzata approfondisce le tecniche di produzione del pane e di altri prodotti da forno come pizza e snacks vari; si affronteranno preparazioni con farine speciali (es. farro, segale) e gluten free e si vedrà la gestione del lievito madre, dalla preparazione iniziale fino alla conservazione finale.

A CHI E' RIVOLTO

La formazione è rivolta a tutti coloro che sono appassionati e curiosi sul tema del pane e che vogliono approfondire l'argomento per fare da sè questi specifici prodotti da forno, utilizzando lievito madre e farine speciali; addetti del settore alimentare e/o titolari di imprese food&beverage; candidati con diploma alberghiero o specifiche caratteristiche tecniche.

PROGRAMMA (18 ore - 5 lezioni)

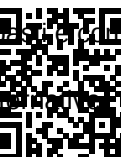
- **Panificare con farine speciali: Farro e Segale**

Sua madre, Rita, è una donna di 55 anni, di ITO M. L'azienda di famiglia, che ha 10 dipendenti, è una piccola impresa di calzature. L'azienda è in via di liquidazione; Carlo, il figlio di 25 anni, è un laureato in Economia. Gli impegni di famiglia e la gestione dell'azienda sono a carico di sua madre e la casa è in affitto.

La pizza in un'occasione: venite a gustarvi con varie forme da Roma

Il pane della stoccheria: Vasta gamma di panifici e di snack, perfetti per snack singoli o come aperitivo.

Panificare con le tue mani a basso costo di 0,99€ al kg in free



CONCORSO PRATICO DI PANIFICAZIONE
avanzata a Cittadella (PD)
Obiettivi, punti
L'obiettivo del corso
con i tempi e seguire
QUALI SARANNO I
Richiedi maggiori info
avanzata a Cittadella (PD)
CONCORSO PRATICO DI PANIFICAZIONE
avanzata a Cittadella (PD)

Azienda a Chiadella (PD)

SUCCESSI
anni, senza
a C. Madella (PD)

avanzata a Ciadella (PD)
E modernamente nella parifica
A RICHIESTA Appena

avanzata a C (modello (PD) di formazione di la tua

di altri e
avanzata a Ciadella (PD)
sarai cont
<https://www.annunci.it/x-625447->

avanzata a Ciudadella (PD)
 orno, come preferire

avanzata a Crinadella (PD) che ti on-

avanzata a Cittadella (PD)
 cinque vigili del fuoco
 dettaglio

passo
ti darà le

[illegible]

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 il

<https://www.annunci.it/x-625447>

informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento.