

TECNICHE DI PRODUZIONE PRODOTTI DA FORNO

Un corso di panificazione ideale per chi vuole acquisire competenze specialistiche di arte bianca ed abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti da forno. Un percorso per imparare a conoscere i principali prodotti da forno ed acquisire competenze tecniche di base per la preparazione di prodotti artigianali di panificazione quali: pane, grissini e crackers, semplici prodotti di pizzeria, prodotti di pasticceria secca, torte, biscotti, basi liquide, creme.

Il corso si svolgerà sotto la guida e l'insegnamento di qualificati docenti di arte bianca, rigorosamente professionisti del settore.

Contenuti del corso:

- Merceologia delle materie prime
- Caratteristiche e specialità dei diversi prodotti artigianali e di panetteria
- Principali intolleranze ed allergie alimentari
- Tecniche per la preparazione degli impasti, lievitazione
- Metodi di formatura dei diversi tipi di pani, varie tecniche di lavorazione
- Caratteristiche dei forni per la cottura: la cottura in forno elettrico e gas
- Preparazione degli impasti e delle materie prime per la farcitura delle pizze
- Tecniche base per la preparazione di prodotti di pasticceria secca, preparazione delle creme, meringhe
- Riordino e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Norme di igiene e sicurezza alimentare



Durata

260 ore

Certificazione

Attestato di partecipazione

Riservato a

Persone svantaggiate, maggiormente vulnerabili e a rischio di esclusione, marginalità, discriminazione, in carico al Servizio sociale, Servizio sanitario, Ente morale, Associazione, Onlus con specifiche finalità statutarie di inclusione sociale e lavorativa o che sono iscritte negli elenchi del Collocamento mirato, ai sensi della legge 68/99. I destinatari devono essere **residenti o domiciliati sul territorio regionale** ed avere almeno **18 anni compiuti** al momento dell'avvio delle lezioni.

Data avvio

6 giugno 2019

Il corso è gratuito.

Indennità di frequenza pari a 2 euro per ogni ora di presenza al corso.

AD FORMANDUM

CONTATTI

MAIL

www.adformandum.org

TRIESTE/ Via Ginnastica 72

040 566360

info@adformandum.org

