
Il corso parte al raggiungimento
del minimo di iscritti

REQUISITI PER L'ACCESSO

- scuola dell'obbligo
- livello italiano A2
- per frequentare il modulo avanzato
serve il modulo base

PRE-ISCRIVITI ON LINE

su
WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT
cerca FORMAZIONE PER ADULTI

oppure

CONTATTACI

chiara.delfini@formazionemantova.it
0376432550



@cfpmantova
@cfpcastiglione



cfp.forma.mantova
cfp.forma.castiglione



CHI SIAMO

Azienda Speciale
della Provincia di Mantova
Formazione Mantova - For.Ma
Via Gandolfo, 13 - 46100 Mantova

Accreditati presso Regione
Lombardia per servizi alla
formazione e al lavoro

PANE PIZZA FOCACCE

ED.23/24



CARATTERISTICHE DEI CORSI

- docente professionista
- laboratori specializzati
- esercitazioni pratiche
- nr.1 postazione per allievo

INFORMAZIONI

- il calendario è confermato se abbiamo il numero minimo di iscritti
- si ottiene la certificazione delle competenze rif. Quadro Regionale standard professionali profilo - 2.1 PANIFICATORE (con frequenza 75% minima e superamento test finale)

PANE PIZZA FOCACCE:

modulo BASE 32 ore

mercoledì DALLE 18.00 ALLE 22.00

modulo AVANZATO 32 ore

6 mercoledì 2 giovedì DALLE 18.00 ALLE 22.00

*serve aver svolto corso base e avere attestato haccp



PROGRAMMA PANE PIZZA FOCACCE BASE

- Le farine
- La lievitazione
- Tecniche di impasto
- Tecniche di preparazione e cottura
- Esercitazioni pratiche di laboratorio
- Produzione e conservazione
- Igiene e alimentazione Sistema H.A.C.C.P.

competenze di riferimento

Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno Livello EQF: 3

Effettuare la cottura in forno Livello EQF: 2

PROGRAMMA

PANE PIZZA FOCACCE AVANZATO

- Tecniche di impasto indiretto
- Utilizzo di semilavorati
- Pane artistico (contenitori, cesti, ecc.)
- I pani regionali
- Pane per ristorazione
- Utilizzo del pane raffermo
- Le pizze "basi pronte tonde e in teglia"
- Le focacce, pane dal mondo
- La pasta madre

competenze di riferimento

Effettuare la fermentazione delle forme di impasto Livello EQF: 3

Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno

Livello EQF: 2

IL LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE DI 120 mq. È dotato di strumenti all'avanguardia per preparazioni di prodotti semilavorati, cottura e conservazione: forni di ultima generazione con sistema computerizzato, abbattitori di temperatura, forni per pasticceria, panificazione, pizzeria, microonde, macchine per la preparazione di diverse tipologie di impasti, microclima ottimizzato da sistema di aspirazione compensato

