Il corso parte al raggiungimento del minimo di iscritti.

PRE-ISCRIVITI

Puoi lasciare la tua manifestazione d'interesse

DI PERSONA oppure ON LINE

WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT





DOVE SIAMO

MANTOVA via Gandolfo, 13 - 46100

CONTATTI

AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA DI MANTOVA

FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA

da lunedì a venerdì 8.00 - 13.00

0376 432 537-550 segreteria@cfpmantova.it chiara.delfini@formazionemantova.it

www.formazionemantova.it





PANE PIZZA FOCACCE

CORSI 2019/20

Caratteristiche dei corsi

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

Informazioni generali

- le date dei corsi potrebbero variare per motivi organizzativi
- a fine corso si rilascia l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% del monte ore e superamento test finale)

PANE PIZZA FOCACCE BASE DURATA: 32 ore REQUISITI assolvimento scuola obbligo

PANE PIZZA FOCACCE AVANZATO

mercoledì

DURATA: 32 ore

REQUISITI: aver svolto il corso base



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

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

IL LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE DI 120 mg.

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