
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



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.21/22



CARATTERISTICHE DEI CORSI

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

INFORMAZIONI

- il calendario del corso è confermato se raggiungiamo il numero minimo di iscritti
- a fine corso si ottiene l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% minima e superamento test finale)
- tutti osserveremo le misure anticovid

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



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. (cenni)

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

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

