

TECNICHE DI PANIFICAZIONE

Descrizione

Il corso è rivolto a coloro che intendono acquisire le competenze tecniche di base nell'ambito della panificazione. Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere le proprie mansioni in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e ristorative.

Durante lo svolgimento del corso si apprenderà come pianificare ed organizzare tutte le fasi necessarie alla realizzazione dei prodotti da forno. Partendo dalla conoscenza degli strumenti, delle attrezzature e dei macchinari di settore, verrà mostrato il loro utilizzo. Verranno poi trattate le tecniche di impasto, lievitazione e cottura di base delle materie prime e dei semilavorati. Particolare importanza verrà data allo studio della normativa igienico sanitaria e di sicurezza del settore, le cui regole accompagneranno l'intero processo di lavorazione e stoccaggio dei prodotti.

L'attivazione del corso è subordinata all'approvazione e al finanziamento della Regione Piemonte

Secondo il principio di Pari Opportunità, ai sensi della Legge 125/91 art. 4, prevede una partecipazione paritetica tra i generi.

Prerequisiti: essere in possesso di diploma di Scuola secondaria di I grado

Durata: 80 ore, in orario preserale

Costo per l'utente: il corso è completamente gratuito grazie ai fondi del FSE

Attestato finale: certificazione di "validazione di competenze"

Sede di svolgimento

FERDINANDO PRAT

Via Sant'Arborio Varmondo, 5 – 10015 Ivrea (TO)

Tel./Fax: +39 0125 1865420

Email: sede.ivreaprat@ciacformazione.it

C.I.A.C. Formazione | Numero Verde: 800.033.718 | www.ciacformazione.it