

CORSO PANIFICAZIONE & PIZZERIA

Destinatari:

Il progetto si rivolge a tutti: persone occupate, imprenditori, liberi professionisti, apprendisti, collaboratori (atipici), persone in mobilità, disoccupati, dipendenti di Enti Pubblici, studenti.

Gli obiettivi del percorso:

Il corso si propone di far acquisire ai partecipanti le conoscenze e le competenze inerenti alla professione del barman

Argomenti:

Pizzeria:

- Materie prime e tecniche di impasto
- Tipi di farine, ingredienti degli impasti, agenti lievitanti
- Macchinari e forni: cottura
- Pizza napoletana (tonda)
- Pizza in teglia (al taglio)
- Calzone
- Pizze speciali

Panificazione:

- Materie prime e tecniche di impasto (farine, lieviti...)
- Lavorazione prodotti da forno sfoglia e formatura semilavorati
- Lievitazione dei semilavorati prodotti da forno
- Principi di sicurezza sul lavoro
- Pane al latte e all'olio, pizza, erbazzone, ciabatte, baguette, rosette, focacce, pane da toast, hamburger, hot dog, panettoni salati, strie, grissini, crackers...
- Esercitazioni pratiche, laboratorio di cucina

Metodologia:

Lezioni frontali, esercitazioni strutturate e degustazioni

Docenti:

Docenti qualificati CESCOT Modena

Durata complessiva:

24 ore

Quota individuale di partecipazione: 300,00 € + iva *

* SARA' POSSIBILE ANCHE PARTECIPARE SOLTANTO AD UNO DEI DUE CORSI:
(barrare la casella se interessati solo ad un corso)

Calendario didattico panificazione: 150,00€ + iva

06 OTTOBRE 2011	15.00 – 18.00
13 OTTOBRE 2011	15.00 – 18.00
20 OTTOBRE 2011	15.00 – 18.00
27 OTTOBRE 2011	15.00 – 18.00

Calendario didattico pizzeria: 150,00€ + iva

03 NOVEMBRE 2011	15.00 – 18.00
10 NOVEMBRE 2011	15.00 – 18.00
17 NOVEMBRE 2011	15.00 – 18.00
24 NOVEMBRE 2011	15.00 – 18.00

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato a tutti coloro che avranno partecipato ad almeno il 70% delle ore previste.

Sede di realizzazione:

PROGEO MOLINI, strada Forghieri, 154
Ganaceto (MO)

Per aderire, compilare in stampatello e in modo completo il coupon sottostante, quindi recapitarlo presso gli uffici Confesercenti della provincia di Modena oppure inviarlo via fax al numero 059/826969,

Nome e Cognome:
Luogo e data di nascita:
Codice fiscale:
Residente a:
Via:
Tel:
Titolo di studio:
Azienda di appartenenza:
Sede legale:
Via:
Tel / e-mail:
P.IVA:
Ruolo occupato in azienda:

Corso realizzato in collaborazione con:



Per informazioni:
CESCOT MODENA

RESP: FRANCESCA SOLA
Via Santi, 8 – 41123 Modena

Tel. **059/892667** • Fax. **059/826969**

Email: f.sola@confesercentimodena.it

SINCERT



Reg. N. 2981
UNI EN ISO 9001 : 2008



CORSO PANIFICAZIONE & PIZZERIA

