Privato: La Mandria – WORKSHOP SUI LIEVITATI DOLCI E SALATI (LM)

- **Termine iscrizioni:** 22/12/2022
- **Settore:** alberghiero-ristorazione

Descrizione

Workshop interamente dedicato alla preparazione di prodotti da Lievitazione: pane, pizza, brioches etc. I partecipanti potranno imparare la realizzazione di varie tipologie di pane e pizza con diverse tecniche. Pani rustici, piccoli panini integrali, pan-brioche, pizza in teglia classica e focacce. Naturalmente non mancherà la degustazione e consumazione dei prodotti "sfornati".

Le lezioni sono tenute dagli Chef Docenti della scuola di formazione FORMONT, Centro Operativo La Mandria.
Il workshop sarà costituito da n. 3 lezioni serali con orario dalle ore 18 alle ore 21; la cadenza del corso sarà settimanale (giovedì).

L'avvio delle lezioni avverrà al raggiungimento del numero minimo di iscritti, pari a 6 utenti.
Il costo del workshop di 9 ore totali (n. 3 serate) ammonta a 150,00 €/a persona.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un Attestato di Frequenza.

PROGRAMMA:
Preparazioni di base: lievito, impasto, stesura impasto, cottura.

ISCRIZIONE
Per le adesioni contattare la Segreteria presso il Centro Operativo La Mandria al numero telefonico 011 4598046 oppure all'indirizzo e-mail cfp-lamandria@formont.it.

L'adesione dovrà essere confermata tramite il pagamento anticipato, con Bonifico, di una quota pari a 50,00 € (restituita in caso di mancata partenza del percorso formativo), l'importo rimanente (100,00 €) dovrà essere versato in corrispondenza della prima lezione.

Luogo di svolgimento
Formont La Mandria Parco La Mandria V.le Carlo Emanuele II n. 256 Venaria Reale (TO)
Durata e frequenza
9 ore divise in 3 lezioni (orario presunto: 18.00-21.00)
Costi
€ 150,00
Periodo

2025

Certificazione finale
Attestato di Frequenza
Prove d'ingresso
Nessuna
Prerequisiti

Nessuno

Documenti necessari

CI e CF

Destinatari
Workshop per tutti
Termine ultimo iscrizioni

22/12/2022

Allegati
Immagini