



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

2023

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
