

WORKSHOP SULLA PRODUZIONE DI PANE E GRISSINI



Obiettivo del percorso è quello di fornire ai destinatari un insieme di competenze base per svolgere in modo autonomo ricette di panificazione/lievitati salati (pane e grissini) nel rispetto delle norme di igiene alimentare.

Si toccheranno temi come la conoscenza diretta degli ingredienti e degli impasti per realizzare una perfetta Base per pane e grissini.

Le lezioni sono tenute dagli Chef Docenti della scuola di formazione FORMONT, Centro Operativo La Mandria.

Il corso sarà costituito da n. 1 lezione serale (ore 19 alle ore 22,30).

L'avvio delle lezioni avverrà al raggiungimento del numero minimo di iscritti, pari a 6 utenti.

Il costo del corso (n. 1 Lezione) ammonta a 80,00€ a persona.

PROGRAMMA:

Preparazioni di base: elementi base dell'impasto e tipologie impasti.

Degustazione e consumazione dei prodotti preparati.

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, dell'importo di 80,00 € (restituita in caso di mancata partenza del percorso formativo).