



Centro Sviluppo
Commercio Turismo
e Terziario



Registrazione n. 0413362



Regione Toscana



PROVINCIA DI PISTOIA
Sistema di
Educazione
degli Adulti

La nostra Formazione

Corso

Delizie di pane: tutti i vantaggi della panificazione

OBIETTIVI

Il corso mira a

- sviluppare negli allievi la capacità di riconoscere la qualità sia del prodotto finito che degli ingredienti utilizzati;
- sviluppare una certa manualità nella lavorazione del pane

- sviluppare la conoscenza delle varie fasi di lavorazione del prodotto (dall'impasto alla lievitazione alla cottura)
- stimolare nell'allievo la capacità di intuire tempistica e modalità della lavorazione per poter realizzare una buona qualità del prodotto finito con lo scopo di iniziare l'allievo al lavoro di panificatore.

Inoltre, il corso garantisce una panoramica delle tecniche di ricerca attiva del lavoro e delle caratteristiche del Mercato del lavoro attuale al fine di rendere più facilmente applicabili e vendibili le competenze e capacità acquisite.

CONTENUTI

Il corso è teorico-pratico perché alterna i momenti di spiegazione teorici a prove pratiche, simulazioni ed esercitazioni, al fine di favorire l'immediata e concreta applicazione delle conoscenze e degli esempi garantiti. In sintesi:

- **Presentazione** e professionalità dell'arte bianca, cereali e farine
- **Materie prime** : Lieviti, semilavorati e principi di sicurezza alimentare
- **Analisi e storia del gusto**, alimentazione e nutrizione, storia e tradizione del pane in Italia e nuove tendenze
- **Qualità del pane** : malattie, difetti ed invecchiamento del pane, il mercato globale del pane e temperature
- **Utilizzo del pane, gastronomia del pane**, menù del pane, innovazione e creatività per nuove esigenze
- **La lavorazione delle materie prime**: le loro caratteristiche ; il loro giusto dosaggio; le caratteristiche del processo di lavorazione; le conseguenze di un dosaggio sbagliato ;
- **Diverse tipologie di pane** : come si realizza una ciabatta, il pane toscano, la pizza e la focaccia
- **Elaborazione prodotto finito** : creazione dell'impasto/sua lavorazione /sua cottura :
ciabatta /pane toscano/pizza/focaccia
- **Tecniche di ricerca attiva del lavoro**

SVOLGIMENTO: DURATA E SEDE

Il corso ha la durata di **51** ore articolate in incontri pomeridiani.
Le lezioni si svolgono prevalentemente presso I LABORATORI DI COTTO AD ARTE- scuola di cucina di Cescot Confesercenti, Associazione Italiana Cuochi – delegazione di Montecatini. Il corso inizierà comunque non appena perverrà un numero minimo di domande di adesione. L'avvio verrà comunicato dall'agenzia Formativa ai singoli richiedenti tramite telefonata.

CERTIFICATO DI QUALITÀ

La formazione di CESCOT PISTOIA è certificata UNI EN ISO 9001:2008 da Moody International Certification. L'agenzia è inoltre accreditata dalla Regione Toscana cod. PT0405.

DOCENTI

Il corso sarà tenuto da un esperto Tecnico consulente formatore, Executive chef in banqueting e catering, F & B manager formatore del personale in un ristorante tipico toscano e in Hotel e ristoranti a cinque stelle ed un esperto panificatore con anni di esperienza nel settore

QUOTA DI ISCRIZIONE

Al momento dell'iscrizione è necessario effettuare il pagamento di un acconto e prima dell'inizio del corso saldare il pagamento della quota di iscrizione, già comprensiva di materiale didattico. Il pagamento dovrà essere effettuato direttamente presso i nostri uffici. Il costo del corso è di Euro **450 + iva** per soci e **480 + iva** ai non soci

SERVIZI AGGIUNTIVI

Per chi lo desidera è possibile proseguire la propria formazione on the job tramite un servizio aggiuntivo al costo di Euro: 50,00+iva per soci; 100+iva per non soci.

ATTESTATO FINALE

Al termine del corso ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'70% delle ore, l'agenzia rilascerà un attestato di frequenza. Le iscrizioni devono essere presentate presso CESCOT-Confesercenti Via Galvani, 17 Pistoia-Loc. S. Agostino./ Via Foscolo, 41 Montecatini Terme

Per informazioni Cescot Via Galvani 17 Zona S. Agostino Pistoia
Via U. Foscolo 43 Montecatini Terme

tel. 0573.92771-927724 / 0572.95721-957230

www.cescot.pistoia.it