



**MODENA
con Gusto**

www.modenacongusto.it

info@iscom-modena.it Tel.

059/7364350 Via Piave

125, Modena



VORREI FARE IL PANETTIERE!

MODENA- 6 MAGGIO 2019



OBIETTIVI DEL PROGETTO:

Vuoi diventare **professionista nel mondo della panetteria**? Vuoi frequentare un corso per panettiere professionale?

il corso per panettiere professionale ti permetterà di diventare uno **specialista nella produzione di pane e prodotti da forno**. Sotto la guida dei nostri esperti docenti imparerai a conoscere le materie prime, a lavorare gli impasti, scoprirai le tecniche di lievitazione, la cottura dei prodotti e l'utilizzo delle attrezzature della panificazione .

PIANO DIDATTICO

- Accoglienza e socializzazione
- Conoscenza delle materie prime
- Sicurezza sul lavoro
- HACCP
- Impasti e formatura del pane
- La produzione di pizze, focacce
- La produzione di snack da forno
- Pasticceria da forno

DURATA E FREQUENZA:

60 ore di corso

DOCENTI:

Ilio Berselli, Guido Ferrari, Asaq, Tiziana Simonini

Francesco Esposito, Raffaele Esposito

CONTATTACI:

Iscom Formazione - Via Piave 125, Modena ■ **Tel.** 059/7364350 ■ **E-mail:** info@iscom-modena.it

ORARIO:

09.00-13.00 (Lunedì e Mercoledì mattina)

COSTO:

€ 850,00 (iva compresa)