

TITOLO DEL CORSO

IL CESTINO DEL PANE PER LA RISTORAZIONE

DURATA IN ORE	8
DATA INIZIO DEL CORSO	da definire
DATA TERMINE DEL CORSO	da definire
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Il pane, da sempre considerato il simbolo dell'ospitalità, è elemento immancabile in un ristorante. Con questo corso vogliamo offrire ai ristoratori la possibilità di creare il cestino del pane anche attraverso l'impiego dei semilavorati. Il corso, rivolto ai professionisti, prevede la presentazione e la preparazione pratica degli impasti di panificazione, ma soprattutto la realizzazione di grissini e diversi tipi di pani gastronomici per qualificare la propria proposta e dare un tocco in più al servizio in tavola, senza dover rivedere la propria organizzazione di cucina.
CONTENUTI	Farine Metodi e tempi di impasto e di cottura Pane gastronomico Grissini Cottura nel forno a convezione La realizzazione del cestino
DOCENTI	PIETRO TALLARINI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario da definire È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707