**TITOLO DEL CORSO**

IL CESTINO DEL PANE PER LA RISTORAZIONE

| | |
|---|---|
| DURATA IN ORE | 12 |
| DATA INIZIO DEL CORSO | 21/03/2024 |
| DATA TERMINE DEL CORSO | 04/04/2024 |
| METODOLOGIA | ☐ AULA ☑ LABORATORIO ☐ 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<br>Metodi e tempi di impasto e di cottura<br>Pane gastronomico<br>Grissini<br>Cottura nel forno a convenzione<br>La realizzazione del cestino |
| DOCENTI | PIETRO TALLARINI |
| CALENDARIO LEZIONI | giovedì 21 marzo 2024<br>giovedì 4 aprile 2024<br><br>Orario: 9.00 - 13.00 /13.30 - 15.30 |
| SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA) | ASCOM FORMAZIONE OSIO SOTTO - Piazzetta Don Gandossi, 1 |
| PER INFORMAZIONI | Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl<br>MAIL: info@ascomformazione.it<br>TEL: 035/4185706-707 |