



CORSO PANIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Quello del panificatore è un mestiere antico e indispensabile, che con il tempo si è arricchito di nuove conoscenze e competenze tecniche specifiche. Questo corso professionale si propone di formare operatori specializzati, in grado di rispondere alle attuali esigenze del mercato e alle richieste di una clientela sempre più attenta alla qualità del prodotto. Partendo da un approfondito studio delle farine, sotto la guida di docenti esperti della materia, gli allievi apprenderanno le tecniche di lievitazione e produzione degli impasti, i metodi di lavorazione e le diverse tipologie di cottura per la realizzazione di pane, pizza e lievitati dolci. Le lezioni si svolgeranno il venerdì e il sabato, in orari che facilitino anche la frequenza di chi ha già un'occupazione e desidera riposizionarsi nel mercato del lavoro. Il percorso formativo comprenderà una parte dedicata all'analisi sensoriale del prodotto e si arricchirà della visita guidata a un impianto molitorio e ad un laboratorio di panificazione.



Costo del corso € 2.250,00 - IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) per operatore del settore (frequenza obbligatoria 6 ore)
- i pranzi del sabato
- divisa composta da giacca e bandana personalizzate con logo della scuola
- dispensa e materiale didattico
- borse per il trasporto di divisa e materiale didattico
- materie prime e di consumo
- assicurazione INAIL
- uso delle attrezzature dei laboratori

Acquisire i segreti e le tecniche di una tra le più antiche tradizioni culinarie, arricchendo la conoscenza di ogni allievo con lo studio delle materie prime, delle tecniche di lievitazione, lavorazione, conservazione e cottura degli impasti, attraverso l'utilizzo di attrezzature tradizionali e moderne. Sotto la guida attenta di docenti esperti di panificazione, gli allievi impareranno come realizzare prodotti da forno improntati alla qualità e all'eccellenza. Ciò al fine di rendere le proprie competenze spendibili all'interno di un settore in costante evoluzione, che guarda al futuro pur senza tradire i valori del passato.

- HACCP
- MERCEOLOGIA ORGANIZZAZIONE ATTREZZATURE
- Tecnica e produzione pratica degli impasti base per pani e loro trasformazione.
- Impasti diretti e indiretti. Biga e poolish.
- Ciabatta, baguette, pane casareccio
- L'importanza della puntatura, cilindratura, spezzatura, formatura, tornitura
- La cottura: utilizzo dei diversi forni; cottura in base al peso; cottura in base all'impasto
- Pre-fermenti nella realizzazione di pizza e pane
- Pizza in teglia, pizza alla pala, pizza classica baciata



- Il lievito madre nella panificazione:
- Lievito madre: tipologie, caratteristiche, attività fermentative.
- Lievito madre: perché solido, perché liquido?
- Applicazione delle diverse tipologie di lievito madre
- La lievitazione e la maturazione
- Realizzazione di pani con farina multicereali, semola, orzo e segale.
- Pane da ristorazione
- Lievitati dolci: croissant sfogliati, brioches e krapfen.
- Biscotteria
- 4 giornate di riepilogo e prove pratiche
- Visita mulino e ad un laboratorio di panificazione
- Esame finale

L'esame finale è svolto davanti ad una commissione composta da professionisti del settore.

Attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef.
Attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) per operatore del settore (frequenza obbligatoria 6 ore).

