

IL PANE DALLA A ALLA Z

Aggiornamento professionale

Docenti:	Matteo Cunsolo (maestro panificatore)
Giorno:	2 lezioni: martedì e mercoledì
Data inizio corso:	11/10/2022
Data fine corso:	12/10/2022
Orario:	9:00-13:00/14:00-18:00
Costo:	€ 350,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

“Il consumatore è sempre più attento all’acquisto e alla qualità del pane ed è un cliente consapevole”

Se pensi anche tu che questo sia vero e senti il bisogno di migliorare le tue conoscenze ed abilità, allora questa masterclass è ciò che ti serve.

In queste due intense giornate avrete modo di conoscere un giovane e talentuoso maestro che ha scelto di diventare panificatore perché ha capito che questa era la sua strada.

Parliamo di **Matteo Cunsolo**, 40 anni, titolare del panificio La Panetteria a Parabiago (in provincia di Milano) presidente dell’Associazione Panificatori di Milano e Provincia e segretario Richemont Club Italia, formatore, consulente e docente.

*«**Il pane è gioia**, ... sa di casa, di famiglia, di unione, di persone sedute alla stessa tavola a mangiare., **ha il sapore di amore e convivialità**. **Per me il pane è felicità**».*

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano cimentarsi in questa antica arte, sia per professione che per semplice passione.

Costo del corso € 286,88 + IVA

Il costo comprende:

- due giornate full time,
- pranzo e coffee break,
- materie prime e di consumo,
- dispensa,
- degustazione finale,
- attestato di partecipazione autografato dal maestro.

Per gli ex allievi che hanno concluso uno dei nostri **corsi professionali** negli ultimi tre anni è previsto uno **sconto del 50%** per quelli che li hanno conclusi negli anni precedenti è previsto uno **sconto del 20%**.

Il programma prevede una prima parte teorica, nella quale si andrà ad analizzare cos'è il pane e cosa prevede la legislatura al riguardo.

Seguirà poi la parte pratica con una serie di dimostrazioni per la preparazione di:

- impasti diretti e semplici
- impasti con i tre fermenti: biga, lunga fermentazione, lievito madre
- preparazione di pani, come: pane con semi fermentati a lunga fermentazione, la classica ciabatta tutta biga e tanto altro

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef, firmato dal maestro.