# I pani speciali per la ristorazione

INIZIO CORSO: lunedì 25 marzo 2019

durata: 6 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

Un ristorante che punta all'eccellenza non deve trascurare alcun prodotto portato in tavola. Tanto meno il pane, che non rappresenta di certo un comprimario delle altre portate. Anzi, una proposta variegata e ben curata di pani può essere un elemento distintivo della cucina del ristorante, un segno di attenzione ad ogni minimo particolare, che il cliente di certo apprezza. Da qui la scelta di proporre un corso sui pani speciali per la ristorazione, con un docente d'eccezione: lo chef **Renato Rizzardi**, del ristorante "La locanda di Piero", autentico maestro anche in questo campo. **Rizzardi accompagnerà gli allievi in un percorso mirato a creare una gamma completa di pani di qualità, abbinabili ai diversi tipi di pietanze proposte, così da personalizzare l'offerta del proprio ristorante e dare ai clienti un motivo in più per tornare nel vostro locale.**

La lezione si suddividerà in una **prima parte teorica**, in cui saranno presentati gli elementi distintivi della procedura di panificazione, e in **una parte pratica**, in cui lo chef Rizzardi illustrerà l'applicazione del metodo diretto e indiretto, con l'utilizzo della biga.

# Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere le tecniche di panificazione più adatte alla ristorazione, al fine di produrre pani speciali di alta qualità, da proporre alla clientela come prodotto distintivo del proprio locale.

# Contenuti:

• Introduzione sulla panificazione: gli elementi da conoscere per una corretta produzione
• I protagonisti della fermentazione panaria
• I lieviti
• Calcolo delle temperature dell’acqua
• Pani a metodo diretto
• Pani a metodo indiretto
• I grissini

---

**CONDIZIONI ECONOMICHE**
**1.** Il costo del corso, del valore di € 219,60, è TOTALMENTE FINANZIATO dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il Contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.
**2.** € 150,00 + iva 22% (totale € 183,00) costo corso a partecipante riservato alla aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
**3.** € 180,00 + iva 22% (totale € 219,60) costo corso a partecipante;

# Calendario

**Lunedì 25 marzo 2019**
dalle ore 9.30 alle ore 15.30

# Destinatari:

Il corso offre l'opportunità di apprendere le tecniche di panificazione più adatte alla ristorazione, al fine di produrre pani speciali di alta qualità, da proporre alla clientela come prodotto distintivo del proprio locale.