I pani speciali per la ristorazione

INIZIO CORSO: lunedì 18 marzo 2024

durata: 6 ore

Prezzo: 262,30 € (215,00 € + IVA)

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 il **Mastro panificatore Emanuele Varotto**, autentico maestro in questo campo. Varotto accompagnerà gli allievi in un percorso mirato a **creare una gamma completa di pani di qualità**, a**bbinabili 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.

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
• Panini croccanti: zoccoletti normali, con olive, con noci
• Panini morbidi
• Alternativi al pane: grissini, cracker, cioppini

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l' accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 18 marzo 2024
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 11 marzo 2024

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.