



La panificazione per la pasticceria



INIZIO CORSO: mercoledì 2 marzo 2022

durata: 12 ore

Prezzo: 439,20 € (360,00 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

La pasticceria è un mondo in continuo fermento che si sta espandendo verso nuovi format di offerta per il cliente finale. Ciò che un tempo non sarebbe mai stato associato al mondo dei dolci, oggi costituisce una parte sempre più importante del business delle pasticcerie: il salato.

Se infatti il dolce risponde alle esigenze di un momento ben preciso della giornata ed è limitato nelle quantità, il salato si apre a più occasioni di consumo e costituisce un elemento differenziante e distintivo per la pasticceria che lo propone.

Alla categoria del salato in pasticceria si ascrivono principalmente tutta una serie di preparazioni mediate dal mondo della panificazione, ad esempio: pizze, focacce, grissini, pani sfiziosi prodotti con tipologie di farine diverse e arricchiti con vari ingredienti come verdure, frutta secca, ecc.

Le applicazioni sono dunque molte e chi si occupa di pasticceria non può più esimersi dal riconoscerne le potenzialità al fine di espandere il mercato servito e potenziale.

Calendario corso: mercoledì 2-9 marzo 2022.

Obiettivi:

Obiettivo del corso è scoprire le diverse applicazioni derivate dal mondo della panificazione per la pasticceria.

Contenuti:

- Le varie tipologie di farine, gli impasti, le lievitazioni
- La realizzazione di prodotti salati (focaccia romana-genovese-torte salate-plumcake salato)
- Principali prodotti da forno (pane-grissini torinesi-cracker)
- Tecniche di cottura
- La conservazione dei panificati

Il costo del corso, del valore di € 366,00 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.

Calendario

Mercoledì 2 marzo 2022

dalle ore 13.00 alle ore 19.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 23 febbraio 2022

Destinatari:

Il corso è pensato per coloro che, operando nel settore della pasticceria, intendono approfondire le proprie conoscenze sui preparati derivati dal mondo della panificazione.