



# La panificazione per la ristorazione



INIZIO CORSO: lunedì 3 luglio 2023

durata: 12 ore

Quando ci si siede al tavolo di un ristorante, il cestino del pane rappresenta un importante biglietto da visita perché è il primo elemento culinario che viene presentato al cliente. I ristoratori che offrono un paniere ricco di pane autoprodotta e magari preparato con fantasia, partono già in vantaggio.

Inoltre, se si pensa che, oltre al pane fresco appena sfornato, nel cestino si possono aggiungere ottimi grissini torinesi, taralli e cracker prodotti artigianalmente, il gioco è fatto.

Il mondo della panificazione è dunque al servizio della ristorazione e le possibilità che ne derivano sono molte e variano non solo in base alle materie prime utilizzate (ad esempio farine, spezie, cereali, o altri ingredienti insoliti come il nero di seppia, e così via) ma anche in base alle tecniche e alle ricette più innovative utilizzate. Una farina, una forma o un sapore particolare semplicemente nel paniere, possono arricchire la proposta del ristorante, rimanendo nei ricordi del cliente e convincendolo a ritornare.

# Obiettivi:

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

# Contenuti:

- La scelta delle materie prime (farine-cereali-spezie)
- Impasti
- Formatura
- Levitazione
- Cottura dei principali prodotti da forno (pane-focacce-grissini-cracker-taralli)
- Tecniche per la conservazione e la rigenerazione dei prodotti: processo del freddo, razionalizzazione economica e mantenimento di standard qualitativi

---

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

**Lunedì 3 luglio 2023**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 26 giugno 2023

# Destinatari:

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