



Le basi dei lievitati: il cestino del pane



INIZIO CORSO: martedì 4 marzo
2025

durata: 6 ore

Prezzo: **262,30 € (215,00 € + IVA)**

Il corso "Le basi dei lievitati" prosegue con un focus dedicato al cestino del pane nella ristorazione, elemento fondamentale per valorizzare ogni tavola. Durante il percorso, i partecipanti approfondiscono le basi della panificazione, comprendendo gli elementi essenziali per una produzione impeccabile. Vengono esplorate tecniche e ricette per creare panini croccanti e morbidi, affiancati da alternative come grissini, cracker e cioppini, per offrire varietà e stile. Questa proposta formativa, che fa parte del percorso "Le basi dei lievitati", è rivolta a chi vuole lavorare nel settore o a chi già opera in ambito professionale ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.

Obiettivi:

Attraverso l'esecuzione di alcune specialità si potranno acquisire spunti creativi e tecniche per progettare e realizzare una proposta variegata e ben curata di pani, come un elemento distintivo della cucina dei un ristorante.

Contenuti:

- Introduzione sulla panificazione: gli elementi da conoscere per una corretta produzione
- Panini croccanti: zoccolotti normali, con olive, con noci, pane pugliese di grano duro
- 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

Martedì 4 marzo 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 25 febbraio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto a chi vuole lavorare nel settore o a chi già opera in ambito professionale ma intende rafforzare le proprie conoscenze di base.