Masterclass di lievitazione: pani speciali, grissini e grandi lievitati da ristorazione

INIZIO CORSO: lunedì 5 ottobre 2026

durata: 8 ore

Un corso avanzato dedicato ai professionisti della ristorazione e dell’arte bianca che desiderano ampliare la propria offerta con prodotti da forno distintivi e ad alto valore aggiunto. Dalla panificazione contemporanea ai grandi lievitati delle festività, la masterclass esplorerà tecniche, impasti e processi per realizzare prodotti capaci di arricchire l’esperienza del cliente e valorizzare l’identità del locale.

Durante la lezione, i partecipanti approfondiranno la realizzazione di pani speciali da ristorazione, grissini e cracker originali, studiati per accompagnare il menu con gusto e personalità, oltre ai grandi lievitati della tradizione, interpretati in chiave professionale. Particolare attenzione sarà dedicata alla gestione delle fermentazioni, alla scelta delle materie prime, all’organizzazione della produzione e alle tecniche che consentono di ottenere risultati costanti in termini di struttura, fragranza e conservabilità.

Un percorso pratico pensato per trasformare pane e lievitati in un vero elemento distintivo dell’offerta gastronomica, con proposte creative, fuori dal comune e facilmente integrabili nell'attività quotidiana del ristorante.

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire ai partecipanti le competenze tecniche per realizzare impasti moderni, leggeri e di elevata qualità, approfondendo la gestione delle fermentazioni e delle lievitazioni per la produzione di pani speciali, grissini, cracker e grandi lievitati da ristorazione.

Contenuti:

• Selezione delle materie prime: Importanza di scegliere ingredienti di alta qualità per ottenere lievitati da ricorrenza perfetti.
• Gestione dei processi di lavorazione: Analisi dei passaggi cruciali nella lavorazione dell'impasto, per garantire una buona lievitazione e un prodotto finale perfetto.
• Tradizione e innovazione: Equilibrio tra le tecniche tradizionali e le innovative per ottenere risultati ottimali.
• I pani speciali e grandi lievitati per le ricorrenze.

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. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

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 5 ottobre 2026
dalle ore 9.30 alle ore 17.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 28 settembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore: panificatori, pasticceri, ristoratori.