Il pane gourmet per la ristorazione - SOLD OUT

INIZIO CORSO: lunedì 27 febbraio 2017

durata: 6 ore

Prezzo: 152,50 € (125,00 € + IVA)
**FINANZIATO 80%

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: lo chef Renato Rizzardi, del ristorante "La locanda di Piero", autentico maestro anche in questo campo. Rizzardi accompagnerà gli allievi in un percorso mirato a creare una gamma completa di pani di qualità, abbinabili 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
- I protagonisti della fermentazione panaria
- I lieviti
- Calcolo delle temperature dell’acqua
- Pani a metodo diretto
- Pani a metodo indiretto
- I grissini

Prezzi completi:
a) € 150,00 + iva 22% (totale € 183,00) costo corso a partecipante;
b) € 125,00 + iva 22% (totale € 152,50) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
c) € 25,00 + iva 22% (totale € 30,50) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell’Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Lunedì 27 febbraio 2017
dalle ore 09.30 alle ore 15.30

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.