

CORSO di PANETTERIA BASE

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso si rivolge a persone che intendono acquisire alcune competenze relative alla figura di panificatore, come previsto dal Quadro Regionale degli Standard Professionali (dduo 11809 del 23 dicembre 2015); non viene effettuata alcuna selezione in ingresso e non sono richieste specifiche competenze d'ingresso.

Il corso è organizzato in continuità con un modulo di HACCP iniziale e un corso di pasticceria di base successivo. Svolgendo tutti e tre i moduli, sarà possibile ottenere una Certificazione delle Competenze previo superamento dell'esame finale.

CONTENUTI FORMATIVI

- Nozioni teoriche
- Vari tipi di lievitazione
- Pane comune
- Pane al latte
- Grissini, francesini
- Pane in cassetta
- Pane arabo
- Baguette
- Pane alle olive e ai cereali
- Focacce, focaccia di Recco

- Test finale

Ⓛ Durata: 46 ore

€ Costo: 370 €

☀ Certificazione: Certificato di frequenza
Certificato di competenze se abbinato ai corsi di HACCP e Pasticceria base



INIZIO LEZIONI:

ANNO FORMATIVO 17/18



Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2
Tel. 035.3693711 www.abf.eu cfp.bergamo@abf.eu

