

CORSO di PANIFICAZIONE BASE

Sede Corso: Castel Rozzone, via Mazzini 5



- Ⓛ **Durata: 50 ore**
- € **Costo: 300 €**
- ☀ **Certificazione: Attestato di competenza**

**Orari: dalle 15 alle 18,
il martedì e il giovedì**

Il corso si propone di avvicinare alla panificazione coloro che per lavoro o passione desiderano imparare le basi per la preparazione pane, focacce, pizze e altri prodotti da forno.

Il corso si svolge nel nostro laboratorio di panificazione di Castel Rozzone, attrezzato con i più moderni macchinari ed è gestito da professionisti del settore.



**INIZIO LEZIONI:
1 MARZO 2016**



**Azienda Bergamasca Formazione
Centro di formazione professionale di Treviglio
Via Caravaggio 50—24047 Treviglio**

**tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 15.30**