

PANETTERIA NELLE VARIETA' REGIONALI (E OLTRE...)

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso si rivolge a persone che intendono approfondire alcune competenze relative alla figura di panificatore, in particolare relativa a ricette regionali o internazionali. Non viene effettuata alcuna selezione in ingresso ma è preferibile aver già frequentato il corso di panetteria di base o avere comunque già alcune competenze per quanto basilari. I contenuti formativi esplicitati a seguire a titolo esemplificativo potranno essere in parte modificati e/o ampliati in relazione al livello dei corsisti e comunque a discrezione del docente.

Tutti i materiali saranno forniti dalla scuola, eccetto l'abbigliamento che è a cura dei partecipanti. Per maggiori informazioni rivolgersi in Segreteria Didattica

CONTENUTI FORMATIVI

- Piadina romagnola
- Pane arabo
- Pinza triestina
- Krumplis pogácsa (Ungheria)
- Brezel (Paesi germanici)
- Focaccia di Recco
- Pane pugliese e siciliano
- Pane ferrarese
- Friselle pugliesi e del Sud Italia

L Durata: 46 ore
Mercoledì: dalle 15.00 alle 19.00
Sabato: dalle 08.00 alle 13.00—14.00

€ Costo: 400 € materiali inclusi

☀ Certificazione: Certificato di frequenza



INIZIO LEZIONI:

15 NOVEMBRE 2017



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

