



CORSO di PANETTERIA BASE

SEDE CORSO: CFP BERGAMO via Monte Gleno, 2 - Bergamo

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



Ilcorsosirivolgea persone che intendono acquisireal cune competenze relative alla figura di panificatore, come previsto dal Quadro Regionale degli Standard Professionali (dduo 11809 del 23 dicembre 2015 e successive modifiche o integrazioni); 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 alla zucca e altri semi
- Baguette
- Pane alle olive e ai cereali
- Focacce, pizze integlia
- Test finale

INIZIO LEZIONI MAGGIO 2 0 1 9



40 ore Mercoledì 16:00 - 20:30 Sabato 09:00 - 13:00



partenza novembre 2018



€ 350,00



Certificato di frequenza



per info e iscrizioni

CFP di Bergamo

Via Monte Gleno, 2 Tel. 035 36 93 711 cfp.bergamo@abf.eu



www.abf.eu