



Provincia
di Bergamo

CORSO DI PANETTERIA BASE

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
via Caravaggio, 50 - Treviglio - BG



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

Al termine del corso si potrà conseguire l'Attestato delle competenze Regionali.

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 in teglia;
- Test finale.

AGEVOLAZIONI

POSSIBILE GRATUITÀ se il corsista è in possesso dei requisiti previsti dalle misure di politica attiva del lavoro (Doti Regionali).

Il costo del corso comprende la certificazione delle competenze, l'attestato HACCP e le dispense.

Le lezioni si svolgeranno nel nostro laboratorio di panificazione, in attività individuali o di piccolo gruppo. Tutti gli ingredienti e le attrezzature saranno fornite dalla scuola.



50 ore

martedì e giovedì 18:30 - 22:00



inizio lezioni 17 ottobre 2019



€ 400,00



Attestato di Competenze
Attestato HACCP

INIZIO LEZIONI

17

O T T O B R E

2 0 1 9



per info e iscrizioni

CFP di Treviglio

Via Caravaggio, 50
Tel. 0363 19 25 677
cfp.treviglio@abf.eu

Orari segreteria:
da Lunedì a Venerdì 9:00 - 15:30



@cfpTreviglio

www.abf.eu