



Scuola di impresa della
CONFESERCENTI
PROVINCIALE DI RIMINI



PANE, PIZZA E FOCACCIA

Ricette di pane, pizza in teglia e focaccia, per realizzare un ottimo prodotto sia a casa che per strutture ricettive.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina, principianti ed anche a chi vuole approfondire le basi per la panificazione.
Il corso è per il 90% pratico e il 10% teorico.
Tutti gli impasti verranno preparati senza l'ausilio di impastatrici, ma interamente a mano

CONTENUTI

Principi e tecniche di base della panificazione

- le farine ed i loro utilizzi
- apprendere l'utilizzo del diverso impiego delle farine nelle ricette

I principali preimpasti:

- La biga
- Biga grezza
- Poolish
- Pasta di riporto

Tipi di pane:

- Pane con grani antichi
- Pagnotta senatore cappelli
- Pane con farina di faro
- Pane con farina di kamut
- Chiocciola al curry
- Pane tipo mediterraneo
- Treccia con miele e semi di papavero
- Focaccia Pugliese
- Taralli al vino
- Grissini con fiori eduli
- Pizza al trancio
- Lingue di pizza.

DURATA

12 ore: 15 e 16 aprile 2026

ORARIO: dalle 9:00 alle 15:00

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni, tutte pratiche, si svolgeranno presso il laboratorio **Frescoèpiù, Via Montese 2 – Spadarolo di Rimini** dotato di postazioni individuali di lavoro.

Sotto la guida di **Giuseppe Bisceglia**, i partecipanti potranno esercitarsi direttamente nelle diverse preparazioni

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna
- Ricettari
- Grembiule (la "parananza" romagnola) e cuffia per capelli

ATTESTATO DI FREQUENZA

L'ultimo giorno di corso sarà rilasciato l'**attestato di frequenza** che mette in evidenza i nuovi contenuti appresi.

ASSISTENZA POST CORSO (Su richiesta)

- Accesso ai servizi di Cescot Lavoro (tirocini, segnalazioni ad aziende che ricercano personale, colloqui individuali)

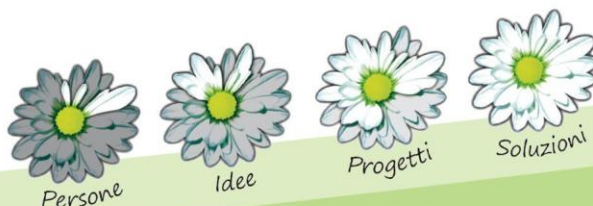
MODALITÀ DI ISCRIZIONE

- **Iscrizioni online:** cerca il corso su www.cescot-rimini.com/it/corsi/lista/, accedi all'area riservata per l'iscrizione e il pagamento, **beneficiando di uno speciale sconto.**
- **Iscrizioni in sede:** presso la segreteria del Cescot in Via Clementini 31.
Per il pagamento della quota di iscrizione ci sono varie opzioni: contanti, bancomat, carta di credito, assegno.

QUOTA DI ISCRIZIONE

€ 230,00 (Iva inclusa)

Il corso è organizzato in collaborazione con:



Cescot S.c.a.r.l.

Centro Sviluppo, Commercio, Turismo e Servizi

Via Clementini n. 31 - 47921 - Rimini (RN)

tel 0541 441911 - fax 0541 22260 - skype: cescotrimini

www.cescot-rimini.com

