



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?

Pane, pizza e focacce sono tra le preparazioni più amate della tradizione italiana, ma per ottenere risultati davvero buoni è importante conoscere le caratteristiche delle farine, le tecniche di impasto e i processi di lievitazione.

Il corso permette di apprendere le basi della panificazione artigianale attraverso un approccio prevalentemente pratico, con brevi spiegazioni teoriche e attività di laboratorio in cui gli impasti saranno realizzati a mano e sperimentati direttamente dai partecipanti.

Durante il percorso i partecipanti potranno:

- conoscere le principali tipologie di farine e il loro utilizzo negli impasti;
- apprendere le tecniche fondamentali di lavorazione e lievitazione;
- sperimentare la preparazione di pane, pizze e focacce, esplorando diverse varianti di impasto, formatura e farcitura.

È un'occasione ideale per chi desidera migliorare le proprie competenze in cucina e imparare a realizzare prodotti da forno semplici ma di qualità.

CONTENUTI

- Principi e tecniche di base della panificazione
- Le diverse tipologie di farine e il loro impiego nelle varie preparazioni
- I principali preimpasti: Biga, biga grezza, poolish, pasta di riporto
- Tipi di pane: Pane con grani antichi, Pagnotta senatore cappelli, Pane con farina di farro, 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

FREQUENZA: giovedì 1-8-15 ottobre, dalle 14:30 alle 18:30

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
- **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

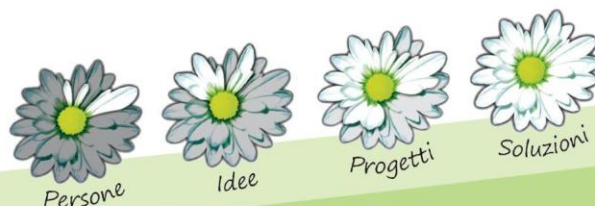
€ 230,00 (Iva inclusa)

AGEVOLAZIONI

Sconto riservato ai soci Confesercenti - Ebter/Fonter – Zeinta de borg o ai possessori di YoungER card.

Per informazioni contattare la segreteria o la referente del corso.

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

