

PANE E FOCACCE

Per imparare a fare il pane, le focacce e le torte salate da portare in tavola o inserire in un buffet.

PERCHÉ FREQUENTARE IL CORSO?

I consumi alimentari delle persone sono mutati negli ultimi anni e c'è sempre più richiesta di prodotti artigianali caratterizzati da maggiore digeribilità e conservabilità.

Il corso ti permette di imparare le tecniche di preparazione di prodotti salati da forno unendo ricette moderne a quelle della tradizione.

Conoscerai i segreti per insolite combinazioni di ingredienti, un buon impasto, la corretta cottura e ti permetterà di ottenere prodotti di qualità e di gusto.

Potrai quindi arricchire la tua tavola con golosità "fatte in casa" per stupire piacevolmente i tuoi ospiti/clienti.

CONTENUTI

- Materie prime: farina, acqua, sale, grassi e dosaggi.
- Il segreto del pane "come quello di una volta": il lievito madre o pasta madre.
- Pane per la ristorazione: varie forme e tipologie.
- Pane con farina da grani antichi (Tumminia, Senatore Cappelli, Monococco).
- Crackers e grissini.
- Pane, focacce e grissini con farine alternative prive di glutine.
- Focacce farcite, focaccia integrale e pizza.
- Torte rustiche di pasta brisèe e pasta pane (varie farciture).

DURATA

28 ore

METODOLOGIA DIDATTICA

Gli incontri si svolgeranno in una **cucina professionale** dove potrai sperimentare direttamente la preparazione dei prodotti da forno.

Sotto la guida dello **Chef Giuseppe Bisceglia**, potrai esercitarti e "imparare facendo".

MATERIALE DIDATTICO

- Kit didattico composto da cartellina, block notes, penna.
- Dispense e ricettari.
- Grembiule (la parananza romagnola) e cuffia da lavoro.

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

€ 360,00 (Iva inclusa)

