

# PANIFICAZIONE

## REALIZZARE IL PANE A CASA

COD. CORSO: RIS02-22

### FINALITÀ DEL CORSO

Il corso consentirà di acquisire le tecniche per la preparazione di pane e derivati con cottura nel forno tradizionale.

### OBIETTIVI

Conoscere le principali tecniche per la preparazione di pane e derivati individuando e manipolando correttamente gli ingredienti.

### CONTENUTI

- Gli ingredienti per la preparazione delle basi per il pane semplice ed il pane condito fatti in casa.
- Tecniche e tempi di lavorazione.
- Tecniche di manipolazione degli ingredienti per la preparazione di pane e derivati.
- Tecniche di cottura adeguate alle diverse preparazioni.
- Modalità di conservazione.

### METODOLOGIE

La modalità formativa prevede l'alternanza di fasi teoriche di presentazione degli argomenti con fasi esercitative guidate.

Ciascun partecipante potrà usufruire di cucina attrezzata e di postazione di lavoro.

I formatori possiedono esperienza specifica del proprio ambito di intervento.

PREREQUISITI	ISCRIZIONE	DESTINATARI
Nessuno	L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>	Il corso è rivolto a chiunque voglia acquisire conoscenze di base nella preparazione del pane in casa.
MODALITÀ PAGAMENTO		
Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a> alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.		
PREZZO	ATTESTAZIONE FINALE	DURATA
<b>Euro 100,00</b>	Attestato di frequenza	<b>6 ore</b>

**FOLLOW US!**



#enaipveneto  
#gentedienaipveneto  
[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)