

VOGLIO FARE IL FORNAIO

CORSO PERSONALIZZATO · STAGE · AVVIAMENTO AL LAVORO



www.lavoroecorsi.com

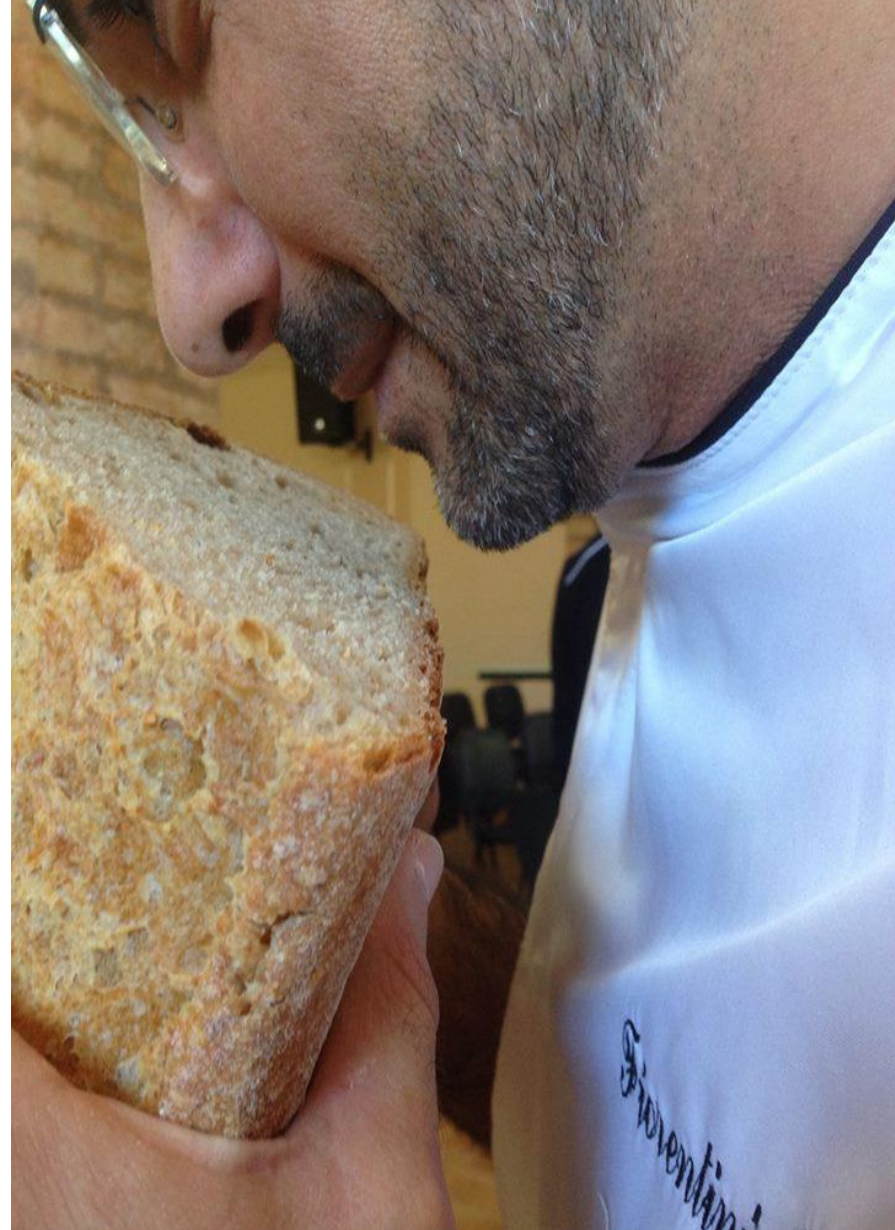




La scuola del **MESTIERE**

Corso professionale Panettiere

- 10 Dispese
- 52 Volumi
- 320 ore di tirocinio (Stage)



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

Programma didattico

1) CONOSCERE IL PASSATO

1. La storia del pane
2. La storia del grano
3. La macinazione del grano
4. La farina

2) IL PANE OGGI

1. Il pane oggi
2. Produzione e distribuzione
3. I consumi
4. Metodi di lavorazione
5. Utensili e macchinari

3) GLI INGREDIETI BASE

1. La farina
2. Il lievito
3. L' acqua
4. Il sale
5. Il malto
6. I grassi





4) COME FARE IL PANE

1. La lievitazione
2. Il ferma lievitazione
3. La Cottura parte
4. Il forno
5. Le Miscele pronte
6. I Coadiuvanti

5) LAVORAZIONE DEL PANE

1. La biga
2. L' impastamento
3. Impastatrici per pane
4. La surgelazione
5. Ricette Regionali
6. L' igiene degli alimenti

6) DOLCI DA FORNO

1. La pasta frolla
2. Le basi della pasticceria
3. I lievitati principali
4. Plum cake
5. Salati e Snack



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

7) PIZZA E FOCACCIA

1. La storia della pizza
2. Gli ingredienti più usati
3. Tipi di pizza
4. Ricette per pizza
5. Lavorazione della pizza

8) LA VENDITA

1. L' arredamento
2. Il Banco del pane
3. La Vetrina
4. L' addetto alla vendita
5. Marketing e Merchandising



9) AVVIARE UN ATTIVITA'

1. Mettersi in proprio
2. L' impresa artigiana
3. Le normative
4. I costi ricetta ed il reddito
5. Pani Italiani

10) DI TUTTO E DI PIU'

1. Difetti del pane
2. L' igiene
3. La salute e prodotti salutistici
4. Prevenzione e sicurezza
5. Il Pane dei POETI e degli ARTISTI



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

PROGRAMMA del TIROCINO / STAGE 320 ORE



- Mettere in pratica quanto appreso dalla teoria.
- Concetti e norme del lavoro in un panificio.
- Gestione, igiene e ottimizzazione degli spazi lavorativi.
- Le fasi di preparazione delle materie prime, impastamento e lievitazione.
- Cottura, raffreddamento e presentazione.
- Lavorazione delle varie tipologie di pane.
- Sistemi di lavorazione per pane speciale e focacce.
- Preparazione presentazione del pane in negozio.

E se alla fine del tirocinio non ti senti ancora un PANETTIERE ESPERTO, ti regaliamo ancora altre ore di STAGE



Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

Inserimento lavorativo

Lo stage si frequenta in un **Panificio d' Eccellenza** della tua città, dove uno **Staff di professionisti** ti guiderà nel mondo del lavoro per cogliere le migliori opportunità per il tuo futuro.

Con **PIUITALIA** ogni anno potrai accedere a tirocini formativi, partecipare a seminari ed incontri con **Bakery Chef nazionali ed internazionali**, stando sempre al passo con i tempi.



Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.

PIUITALIA

Associazione Mestieri Italiani

Via Sirolo, 24

61122 Pesaro PU — ITALIA

+39 0721580644

+39 3925991479



Arte Bianca

la scuola del mestiere

**STAGE
PERSONALIZZATI**

Visita il nostro sito www.lavoroecorsi.com