

Viale Italia, 10 07100 Sassari www.missionelavoro.org



Associazione Missione Lavoro Ente di Promozione Sociale Tel. 079.9102080 345.4287341

Centro Studi Formazione Professionale Missione Lavoro Ente accreditato dalla Regione Autonoma della Sardegna

CORSO BASE DI PANETTIERE IN LABORATORIO

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono intraprendere il mestiere del panificatore. L'arte del panificare racchiude in sé una straordinaria gamma di conoscenze tecniche e pratiche di altissima professionalità. Per riuscire a comprendere e a manovrare i processi "cruciali" di impasto, lievitazione e cottura, è infatti necessario conoscere i loro meccanismi di carattere fisico-chimico e tecnologico e sperimentarli attraverso la pratica e l'esercizio. Questo corso si propone di formare dei panificatori sulle prime basi conoscitive e pratiche, in grado di sapersi muovere sufficientemente all'interno di panifici e laboratori di "arte bianca".

PROGRAMMA:

Durante il corso saranno trattati i seguenti argomenti:

- La tradizione panaria italiana
- L' organizzazione di un laboratorio di panificazione: spazi, macchinari, attrezzature.
- Le materie prime in panificazione, caratteristiche e utilizzo
- Tecnica e produzione pratica degli impasti base, loro trasformazione e conservazione.
- Impasti diretti e indiretti in forma teorica
- Produzione pratica individuale di diversi tipi di pani nazionali
- Altri prodotti lievitati per colazioni e merende
- I difetti del pane e possibili correzioni
- Le temperature in panificazione
- I principi di corretta prassi igienica
- Prova pratica finale

CORSO DI LIVELLO BASE DELLA DURATA DI 80 ORE IN LABORATORIO.