



REGIONE DEL VENETO

Comune di
Sernaglia della BattagliaCittà di
ConeglianoCittà di
Vittorio Veneto**ENAIIP**
veneto

Dal 1951 protagonisti della crescita.



Addetto lievitati e da forno

RIVOLTO A RAGAZZI DAI 15 AI 29 ANNI

OBIETTIVI

Individuare i principali ingredienti nella panificazione e provvedere ad una loro corretta manipolazione per la preparazione di pane, focaccia, pizza e grissini con relativa cottura.

CONTENUTI

- ◊ Gli ingredienti nella panificazione: tipologie di farine e grani, lievito di birra e lievito madre, olio e sale
- ◊ Tecniche per sviluppare la manualità di base nella produzione e nell'utilizzo degli impasti e delle attrezzature, tecniche di lievitazione
- ◊ Pane classico e pane integrale
- ◊ Focaccia classica e focaccia ad alta idratazione
- ◊ Pizza in teglia e pizza classica
- ◊ Grissini

METODOLOGIE

È prevista una breve presentazione dei contenuti con metodologia frontale d'aula per il trasferimento delle conoscenze e attività laboratoriali che simulino la reale situazione lavorativa e che sviluppino abilità pratiche.

SEDE DEL CORSO

ENAIIP Veneto I.S. di Conegliano
VIALE VENEZIA, 12 Conegliano (TV)

Piano d'intervento in materia di politiche giovanili "FraGIL-Età",
nell'ambito dell'iniziativa "Giovani in Loco - GIL" (DGR 1550/2021 - DGR 841/2022)

VUOI IMPARARE L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE?

Questo corso ti consentirà di acquisire una
preparazione base nella produzione di
prodotti da forno

CORSO GRATUITO!

INIZIO

18/09/2023

30 ORE

LUNEDÌ 14:00 - 18:00
MARTEDÌ 14:30 - 17:30

LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE
ALL'UFFICIO SERVIZI SOCIALI DEL COMUNE DI
SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA ENTRO
IL GIORNO 11/09/2023

Per informazioni chiamare 0438/96.53.03
<https://forms.gle/festCKqQj9eQnsNw6>

ISCRIVITI QUI!



www.enaip.veneto.it



#enaipveneto #gentedienaipveneto