



Corso per

# Panettiere

il panettiere è una delle figure che non teme crisi e disoccupazione, è uno dei pochi impieghi in cui l'offerta lavorativa è nettamente superiore rispetto alla domanda. Il **corso per panettiere** è rivolto a coloro che intendono diventare dei professionisti nel settore dell'arte bianca. Il corso è intensivo si svolge direttamente sul campo, cioè dentro **un vero laboratorio**, dove s'impareranno tutti i procedimenti per poter poi sviluppare in autonomia una volta completato il corso, questa professione. Una volta completato il corso **offriamo un ulteriore periodo di pratica** in stage presso forni, pizzerie, rosticcerie e ristoranti per migliorare la propria manualità. Gli allievi avranno modo di apprendere e poi realizzare diversi tipi di pane, partendo dalla pesatura degli ingredienti fino ad alla cottura del prodotto. E' un corso completo: dalla conoscenza delle materie prime alla produzione di molte varietà di pani e prodotti di panificazione.

## Programma

Le attrezzature di lavoro  
La scelta dei prodotti  
Le proteine, I carboidrati e le vitamine  
Grassi alimentari (margarina, oli vergini di oliva, burro, strutto)  
Cosa sono i lieviti e i batteri  
La fermentazione panaria  
Calcolo della temperatura dell'acqua nella preparazione della biga  
I diversi tipi di impasto  
Presenza di sale nell'impasto  
Umidità della cella di fermentazione  
Preparazione del lievito naturale (colore, sapore, consistenza, odore)  
Il vapore; Il trasudamento; Il raffreddamento  
Difetti del pane; Malattie del pane;  
I pani tradizionali; I prodotti speciali; il Pane artistico  
Proprietà reologiche di un impasto  
I macchinari e tecnologia di panificazione  
Gli impasti; come infornare; come sfornare il pane e i suoi derivati  
Nozioni pratiche di Haccp.  
La valutazione del rischio in campo alimentare.  
Organizzazione del posto di lavoro  
Conservazione degli alimenti e Norme igienico-sanitarie  
Manutenzione dei macchinari e degli strumenti di lavoro



Durata: 48 ore (lezioni di 4 ore) Costo: 560 euro (pagabili in 3 rate)

Il corso per Panettiere è suddiviso in una parte pratica svolta in laboratorio ed una teorica in aula per le lezioni pratiche in laboratorio si è supportati da tutor qualificati (fornai esperti) che ti supportano nell'acquisire le capacità pratiche necessarie.

Al termine del corso di Panettiere sono a disposizione per gli allievi stage presso pizzerie e forni convenzionati, per accompagnarvi e introdurti nel mondo del lavoro.