



www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO

corso Professione **PANETTIERE**

Sei interessato al **mondo della panetteria**? Stai cercando un corso base che ti aiuti ad inserirti in questo settore? A Scuola di gusto ti permetterà di diventare uno **specialista nella produzione di pane e prodotti da forno**. Sotto la guida dei nostri esperti docenti imparerai a conoscere le materie prime, a lavorare gli impasti, scoprirai le tecniche di lievitazione, la cottura dei prodotti e l'utilizzo delle più moderne attrezzature e tecnologie della panificazione.

DURATA E FREQUENZA

Il corso ha una durata di **165 ore** in totale, suddivise in **65 ore** di formazione in aula e laboratorio pratico e, a seguire, **100 ore** di stage. Dal 17 ottobre al 15 novembre 2017 è previsto il periodo di lezione, di seguito verrà attivato il periodo di stage.

REQUISITI DI ISCRIZIONE

Il corso è rivolto a chiunque voglia apprendere con passione le conoscenze e le tecniche fondamentali di questo settore.

L'accesso al corso è consentito ad un numero massimo di 16 partecipanti.

PIANO DIDATTICO

- CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME
- IMPASTI E FORMATURA DEL PANE
- HACCP
- SICUREZZA
- PIZZE, FOCACCE E SNACK DA FORNO
- PASTICCERIA DA FORNO



CONTATTO CON IL MONDO DEL LAVORO

Gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di laboratorio pratico, completeranno la loro formazione con un'esperienza di **stage** presso importanti aziende del settore.

DOCENTI

DI BENEDETTO ANTONIO

Inizia l'**arte della panificazione nel 1978** nel panificio di famiglia, un'attività in continua crescita che negli anni vede l'apertura di diversi punti vendita. Nel 1985 diviene consigliere dell'Associazione Panificatori di Bologna, di cui riveste il ruolo di presidente per 2 anni.

Dal 2008 diventa docente qualificato riconosciuto dalla Regione Emilia Romagna per l'area professionale della panetteria.

DE PASQUALE MAURIZIO

Di estrazione economico-finanziaria, matura esperienza in ambito gestionale nel settore alberghiero, ristorativo e dolciario, sia in Italia che all'estero.

Nel 2007 intraprende la carriera pasticceria, specializzandosi in ambito **gluten free, intolleranze alimentari, attività fermentative** (lievitati e grandi lievitati) e studiando soprattutto le materie prime e le tecniche da attuare nei processi produttivi.

La collaborazione con l'Università di Milano, sezione di agraria ambito food, lo spinge ad approfondire ambiti specifici della pasticceria mediante l'impiego di ingredienti alternativi, funzionali e nutraceutici al fine di rispondere alle nuove esigenze nutrizionali odierne.

Tra i riconoscimenti ricevuti citiamo la vittoria del 1° Concorso Torta Giulietta di Terni.

GIARDINI THOMAS

Presidente dell'Associazione Panificatori dal 2015. Da 30 anni panificatore, prima a fianco del padre e successivamente insieme alla sorella, gestisce il forno di famiglia "Panificio Giardini e Mastellini" a Bologna. Ha maturato significative

competenze su tutti i metodi di lavorazione e formatura del pane, soprattutto di pasta dura. Ha all'attivo collaborazioni con centri di formazione, Istituti scolastici ed è promotore nel 2016 di una borsa di studio per l'Istituto Alberghiero Scappi di Castel San Pietro.

BALBONI MARCO

Pasticcere, **2° classificato al campionato italiano di Cioccolateria** a Rimini. E' docente presso diversi centri di formazione statali, privati e associazioni di categoria. E' inoltre membro fondatore dell'Associazione Pasticceri di Bologna e provincia che collabora con i più grandi pasticceri a livello nazionale e internazionale.

ATTESTATO

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% del corso e superato con esito positivo l'esame finale, verrà rilasciato un **attestato di frequenza**. Gli allievi presenti al relativo modulo riceveranno inoltre l'**attestato HACCP** e l'**attestato della Sicurezza sui luoghi di lavoro**, obbligatorio per svolgere l'attività lavorativa.

COSTO

€ 1.200,00 (iva inclusa)

Possibilità di finanziamento: **12 rate a tasso zero**

La quota d'iscrizione comprende:

1 maglietta con logo della scuola

1 grembiule con logo della scuola

Materiale didattico

SEDE DEL CORSO

Laboratorio a Scuola di gusto

Via Cesare Gnudi 5 - 40127 Bologna

CONTATTI

Tel. **+39 051.4155711**

ascuoladigusto@iscombo.it