

## Pane pizza e focacce



prezzo

**380 euro**

 40 ore

 1 giorno a settimana      19.00 - 22.30

 10 lezioni di laboratorio  
2 lezioni di aula HACCP

 Vincenzo Cipolla  
Francesco Gatti

 materiale fornito in omaggio: grembiule,  
cappello, dispensa con ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548  
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7  
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Il corso offre teoria e pratica per realizzare diverse tipologie di pane, pizza e focacce, con attenzione agli ingredienti, alla lievitazione, alle tecniche di impasto e cottura. L'obiettivo è l'acquisizione di conoscenze e abilità inerenti la scelta degli ingredienti, le tecniche di impasto, la lievitazione, le farciture, la formatura e le tecniche di cottura nel rispetto delle normative in materia di igiene e sicurezza alimentare.

### Programma

- Laboratorio Pane:
  - specialità regionali
  - pani internazionali
  - tradizione contadina e contemporaneità
  - pani speciali
- Laboratorio Pizza:
  - pizza in teglia, napoletana, romana, pinsa, al tegamino, piemontese
- Laboratorio Focaccia:
  - classica, farcita, sfogliata
- HACCP

### Certificazione

- attestato di frequenza
- dichiarazione di conoscenze e abilità relativa alle competenze di riferimento del quadro regionale degli standard professionali
- attestato HACCP

### Altre info

In questo corso sono previste 2 lezioni HACCP. Se sei già in possesso di un attestato HACCP, hai diritto allo sconto di 60 euro sul prezzo. Frequenterai quindi solo le lezioni di laboratorio.