

IL PANE IN PIZZERIA

in collaborazione con



La due giorni di approfondimento tecnico punta a formare i pizzaioli che desiderano approfondire le proprie conoscenze sulla lavorazione degli impasti per la panificazione. Un masterclass formativa di alto profilo e a numero chiuso guidata da istruttori AVPN e tecnici de "Le 5 Stagioni" durante la quale saranno insegnate varie tecniche d'impastamento e di cottura da realizzare in pizzeria così da poter offrire ai clienti un pane di qualità ed esclusivo tutti i giorni; in più si imparerà a risparmiare non buttando l'impasto avanzato.

Il corso si rivolge a chi:

- è già inserito nel settore della pizzeria e della ristorazione;
- ha partecipato ad un corso Vera Pizza Napoletana.

La durata del corso è di **10 ore**

N° di partecipanti: Min. 4 / Max 10

Durata: 2 giorni (lunedì e martedì)

Luogo: Associazione Verace Pizza Napoletana,
Via Capodimonte 19/A - 80131 Napoli

Divisa Fornita: n.2 t-shirt - n.1 pantalone - n.1 scollino – n.2 grembiuli

Costo: € 250,00 + Iva

Costo per le pizzerie affiliate e per i corsisti AVPN € 150,00 + Iva

PROGRAMMA DELLA 1ª GIORNATA:

Ore 09.00 Spiegazione del concetto Pane in Pizzeria
09.30 Lavorazione impasti Panpizza con Farine bio e Farina 1 a Pietra
10.00 Formatura filoni e formati monoporzione in genere
10.45 Spiegazione e presentazione farine di nuova generazione
12.15 Inizio infornate e cotture pane
14.00 Preparazione Preimpasto per pane tipo Ciabatta
15.00 Chiusura giornata

PROGRAMMA DELLA 2ª GIORNATA:

Ore 09.00 Spiegazione impasto pane tipo Ciabatta
10.00 Lavorazione impasto
11.00 Cottura pane e a seguire degustazione
12.45 Consegna Attestati di Partecipazione
13.00 Chiusura giornata