cod. 00.010
RISTORAZIONE E ARTE CULINARIA: I MESTIERI

L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE: l'uso delle farine, dei lieviti e del forno - Esame finale per la certificazione delle competenze ADA " PREPARAZIONE DI PRODOTTI PANARI, DOLCIARI, DA FORNO. UC 448"(Corso riconosciuto dalla Provincia di Siena ai sensi dell'art. 17 comma 1 lett. b della L.R. 32/2002 Dispos. Dir. 1342 del 27/09/2012

Il corso ha come obbiettivo quello di far apprendere il mestiere del panificatore.

Inizio corso: 20 maggio 2013

Durata in ore: 110 ORE

Obiettivi

Il corso, prevede una parte di lezioni teoriche e numerose lezioni pratiche ed esperienziali durante le quali si potranno conoscere le diverse tipologie di farine, i metodi d'impasto ed i lieviti, fino alla realizzazione e cottura delle diverse forme e tipologie di pane, italiano ed in particolare della tradizione toscana.
Il corso intende formare i partecipanti ad una maggiore conoscenza del pane e delle materie prime con cui si prepara,delle tecniche di cottura al fine di trasferire ai partecipanti una maggiore consapevolezza di come preparare in maniera semplice ma professionale quel cibo che accompagna ogni giorno le nostre tavole.

Destinatari

Il corso si rivolge ai neofiti che vogliono intraprendere l'affascinante mestiere del panificatore, effettuando gran parte del percorso formativo con numerose lezioni pratiche e di laboratorio, al fine di imparare ad avere manualità nel lavorare le farine e preparare gli impasti per la realizzazione di diverse forme di pane.

Programma del corso

Programma:
Le farine e le caratteristiche di alcuni cereali maggiormente utilizzati nella panificazione
La qualità necessaria nelle farine
L’importanza ed il ruolo dei leviti
Lievito di birra, lievito secco (dosi ed uso)
Lieviti madre
La biga
Il Poolish Le materie prime e loro funzioni, farine-lieviti-malto-sale-acqua-ecc..
Il dosaggio degli ingredienti, l’impasto (i primi impasti saranno eseguiti interamente a mano, successivamente anche mediante l'uso di macchinari professionali)

La prima fermentazione e laminazione della pasta
La spezzatura
La formatura
La lievitazione finale
La cottura e le sue temperature
Sfornare
Le attrezzature

Durante il corso verranno realizzate alcune delle seguenti tipologie di pane:
• Pane toscano
• Pane salato
• Pane siciliano
• Pane in culla
• Ciabatta
• Panini
• Mafalda
• Pane integrale
• Casareccio
• Guanciali salati/non salati
• Grissini
• Ciaccini grandi
• Ciaccini medi
• Ciaccini piccoli
• Scole
• Ciaccini secchi
• Trecce con sesamo
• Trecce con sesamo-papavero-girasole
• Pane in cassetta
• Treccia all'olio
• Pane noci e uvetta
• Mignon da aperitivi
• Pane alle olive
• Le focacce semplici/alle erbe
• Mantovano
• Pane uvetta e noci
• Panini dolci
• Panino da hamburger
• Panini al burro
• Baguette rustica
• Pane al miele
• Brioches
• Pizzette per aperitivi
• Panini da prima colazione
• Cremonesi dolci
• Cornetto di pane alle erbe
• Pane allo zucchero
• Brioche dolce/salata
• Paste sfogliate agli aromi

Docenti
Antonio Lamberto Martino
Maestro Panificatore

Sede
Cescot Siena c/o Confesercenti S.S. 73 Levante n. 10 - Loc. Due Ponti - 53100 Siena. Edizione autunnalle San Quirico d'Orcia - Palazzo Chighi

Orario

Segreteria organizzativa
Per Info: Dott.ssa Casini Erica referente per Agenzia Formativa Cescot Siena tel. 0577 252264, e-mail tutoring@confesercenti.siena.it o/e formazione@confesercenti.siena.it. Coordinamento e progettazione Dott. Andrea Gragnoli 0577 252264

Quota
1.210 € iva compresa

Modalità di pagamento
Al momento dell'iscrizione al corso è necessario effettuare il pagamento di un acconto pari al 30% del costo totale e effettuare il saldo del pagamento prima della fine del 30% delle ore di lezione. La rateizzazione del pagamento è ammessa solo previo accettazione della Direzione del Cescot srl.
- SCONTO 20% PER I PRIMI 5 ISCRITTI E SCONTO AGGIUNTIVO DEL 10 % PER I SOCI CONFESERCENTI
- GRATUITA' TOTALE PER I DISOCCUPATI CHE USUFRUISCONO DELLA CARTA ILA (da richiedere al Centro per l'Impiego della Provincia. Disponibile sulla base del finanziamento del fondo

Per ulteriori informazioni sul corso

Telefono: 0577 2520 - Fax: 0577 252284

formazione@confesercenti.siena.it
www.cescot.siena.it

CESCOT	**SCHEDA DI ISCRIZIONE**	Codice documento: **PP04-R01** Rev. n° **3** del **26/03/2010**

CORSO: [illegible] **Rif.:** [illegible]

Data di svolgimento **dal:** 27/05/2013 **al:** 30/06/2013

DATI DELL'AZIENDA

Rag. Sociale .....

Settore produttivo .....

Indirizzo.....

Comune.....Prov (.....)

P.Iva .....Tel .....Fax .....

PARTECIPANTE AL CORSO

Cognome.....Nome.....

Luogo nascita ..... Data di nascita .....

Codice Fiscale ..... Sesso F ☐ M ☐

Residenza .....

Via .....Tel .....

Tipologia di corso:

☐ SOMMINISTR.NE ☐ AGENTI COMMERCIO ☐ D.LGS 81/08 RSPP ☐ HACCP ADDETTI ☐ CAA + HACCP
☐ AGENTI IMMOBILIARI ☐ D.LGS 81/08 RLS ☐ *Altro*.....

ASPETTI ECONOMICI

La quota di partecipazione al corso è pari ad € 1.210 € iva compresa + IVA per ogni partecipante.

La quota verrà così versata:

☐ I RATA € ..... il .....

☐ SALDO € ..... il. .....

La quota potrà essere così versata:

- ❑ **Pagamento presso i nostri uffici**
- ❑ **Assegno bancario – assegno circolare**
- ❑ **Bonifico bancario: IBAN IT30W0888514201000000030200 (CRAS Ag.1 Siena), intestato a Cescot Siena**

Informativa e consenso della Legge 196/03.I dati personali ed ogni altro elemento appreso dal Ce.s.co.t Siena nel corso dello svolgimento dell'incarico, saranno soggetti a vincolo di segretezza e saranno trattati nel rispetto della riservatezza e dei diritti della persona tramite l'applicazione sistematica da parte nostra di apposite misure di tutela e garanzia predisposte sia per il trattamento cartaceo che elettronico dei dati e misurate alla specificità del dato stesso (semplice dato personale oppure dato sensibile o giudiziario). Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 196/03 si informa il Cliente che i suoi dati personali verranno trattati soltanto per gli scopi determinati dal rapporto contrattuale e non eccedenti rispetto a tali finalità (ivi compresi i fini contabili ed amministrativi). Vi informiamo inoltre che tali dati potrebbero essere usati per attività commerciali e promozionali inerenti i servizi forniti dalla ns. Società, per quest'ultimo uso è richiesto un consenso al trattamento. La mancanza del consenso da parte del Cliente non permetterà alla nostra Società l'utilizzo dei dati personali per svolgere attività commerciali. La informiamo inoltre che ai sensi dell'art. 7 della legge, Lei ha il diritto di conoscere, aggiornare, cancellare, rettificare i Suoi dati o opporsi all'utilizzo degli stessi, se trattati in violazione della legge.

Il Cliente ☐ autorizza ☐ non autorizza
il Ce.s.co.t Siena al trattamento dei dati personali per attività commerciali

Timbro e firma del Cliente: .....

Quote di partecipazione:
1.210 € iva compresa

Sede di svolgimento:
Cescot Siena c/o Confesercenti S.S. 73

Come Iscriversi:
Per Info: Dott.ssa Casini Erica referente per Agenzia Formativa Cescot Siena tel. 0577 252264, e-mail tutoring@confesercenti.siena.it o/e formazione@confesercenti.siena.it.
Coordinamento e progettazione Dott. Andrea Gragnoli 0577 252264

Informazioni Generali:
Include la partecipazione al corso ed il materiale didattico.

Prenotarsi ed Iscriversi:
Per effettuare l'iscrizione compilate in ogni sua parte la Scheda di iscrizione, firmatela ed inviatela all'indirizzo indicato. Al termine del corso i partecipanti riceveranno l'attestato.

Modalità di Pagamento:
Si prega di provvedere al pagamento della quota per l'iscrizione prima della data del primo incontro. Per l'emissione della fattura si prega di fornire tutti i dati richiesti. La fattura del corso verrà spedita a ricevimento del pagamento e comunque prima dell'inizio del corso.

Variazioni di programma:
Il Cescot Siena si riserva la facoltà di rinviare o annullare il corso programmato dandone comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro 3 giorni lavorativi prima della data di inizio del corso; in tal caso il suo unico obbligo è provvedere al rimborso dell'importo ricevuto senza ulteriori oneri.

Recesso/Modalità di disdetta:
E' possibile rinunciare all'iscrizione entro e non oltre il 3° giorno lavorativo precedente la data di inizio del corso comunicando la decisione del recesso per iscritto o via fax allo 0577/252284, oppure via posta per raccomandata con ricevuta di ritorno. In tal caso verrà restituita l'intera quota di iscrizione versata. Qualora la comunicazione di recesso avvenga dopo tale termine oppure avvenga di fatto per la mancata presenza al corso, sarà comunque dovuto l'intero importo.
L'eventuale acconto versato è regolato ai sensi dell'art.1385 del Codice Civile.

Data ..... Firma .....
(in espresso si approvano tutti gli articoli a lato)

CE.S.CO.T SIENA – S.S. 73 Levante, 10 – 53100 SIENA (SI)
Telefono: 0577 2520 Fax: 0577 252284 e-mail: formazione@confesercenti.siena.it
www.cescot.siena.it www.confesercenti.siena.it