



<b>Titolo</b>	<b>Addetto alla Panificazione</b>
<b>Descrizione del corso</b>	Il Panificatore si occupa della produzione del pane operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, cilindra, spezza e forma i vari tipi di pane, opera una corretta fermentazione della pasta ed infine presiede la loro cottura, applicando le tecniche di panificazione.
<b>Programma del corso</b>	Elementi di scienze e tecnologie alimentari Farine: trattamento e conservazione Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Normativa sulla lavorazione delle farine Processo di impasto prodotti da forno Prodotti da forno Standard di qualità delle materie prime alimentari Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari Nozioni su allergeni e celiachia Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno Macchinari ed impianti per prodotti da forno Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici Processi di lavorazione prodotti da forno Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari
<b>Durata del corso</b>	100 ore
<b>Prerequisiti</b>	Nessuno
<b>Documentazione</b>	Aula e Laboratorio
<b>Numero minimo di partecipanti</b>	15/20
<b>Quota d'iscrizione</b>	600€ (iva esente)