



Presenta il master Panini e snack

Il corso avrà la durata di ore 12 suddivise in 3 lezioni da 4 ore (**dalle 15.00 alle 19.00**).

Giorni: da definire.

La sede del corso: - [IGLESIAS](#).

IL CORSO è APERTO A TUTTI.

Il corsista è coperto da regolare assicurazione e a tutti verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- dispensa
- tessera socio

IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 19:00	Tipi di pane e focacce. Imbottiture, farce e altri ripieni. Equilibrio: acidità, salinità, idratazione e legame delle parti secche. Presentazione dei panini proposti. Igiene e conservazione degli snack e dei panini. Organizzazione del lavoro mattutino e delle fasi preparative. Lezione pratica: panino e farcitura
Lezione n°2 dalle 15:00 alle 19:00	Lezione pratica: focaccia e farcitura
Lezione n°3 dalle 15:00 alle 19:00	Lezione pratica: snack in genere

I COSTI: Il costo del corso di *Panini e snack* è di **99,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 50,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 49,00 €

Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a MIN.10 - MAX 12

NB: I GIORNI POTREBBERO VARIARE