



HOME > CORSI > ALIMENTARE

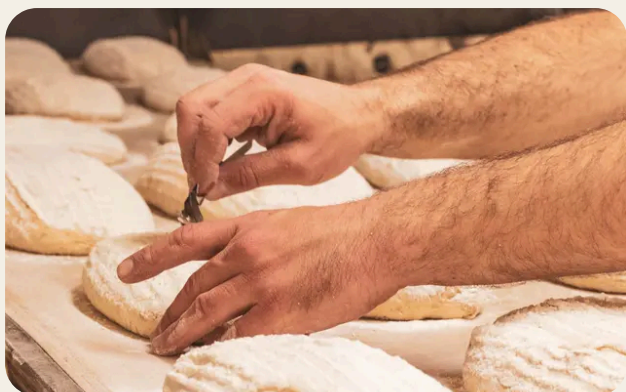
## Corso addetto/a alla panificazione e nozioni introduttive al servizio di sala

🕒 80 ore    📄 4 moduli



Attestato di frequenza per Corso Addetto alla Panificazione e Nozioni Introduttive al Servizio di Sala (80 ore) e attestato HACCP conforme alla normativa vigente.

## Panoramica del corso



**Tecniche base di panificazione**

20 ore



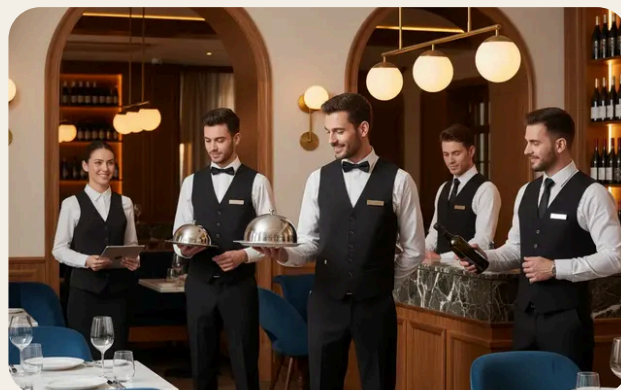
**Ingredienti, impasti e processi di lievitazione**

20 ore



**Igiene alimentare e sicurezza (HACCP)**

20 ore



**Nozioni introduttive al servizio di sala**

20 ore

## Cosa imparerai

### CONOSCENZE

- ✓ Principi e tecniche di panificazione
- ✓ Tipologie di farine e ingredienti base
- ✓ Processi di lievitazione e cottura
- ✓ Normativa igienico-sanitaria e HACCP
- ✓ Organizzazione del lavoro in laboratorio e cucina
- ✓ Principi base del servizio di sala

# ATENA

## ABILITÀ

- ✓ Preparare impasti e prodotti da forno
- ✓ Applicare correttamente le norme igieniche
- ✓ Collaborare nelle attività di cucina e sala
- ✓ Gestire le fasi di lavorazione e cottura
- ✓ Utilizzare attrezzature da laboratorio di panificazione
- ✓ Interagire con clienti e colleghi in ambito ristorativo

## COMPETENZE

- ✓ Operare in panifici, laboratori e attività di ristorazione
- ✓ Applicare procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti
- ✓ Collaborare nei team di lavoro nel settore food
- ✓ Gestire le principali lavorazioni di panificazione
- ✓ Supportare le attività di servizio in sala
- ✓ Contribuire alla qualità dei prodotti e del servizio

## Materiale didattico



### Dispense tecniche

Materiale completo su panificazione e normativa alimentare



### Esercitazioni pratiche

Simulazioni di preparazione prodotti da forno



### Materiale HACCP

Schede operative su igiene e sicurezza alimentare



### Slide e materiali di supporto

Contenuti strutturati per facilitare apprendimento e applicazione



## Non vediamo l'ora di vederti imparare!

Cosa ti offre il corso di ADDETTO/A ALLA PANIFICAZIONE E NOZIONI INTRODUTTIVE AL SERVIZIO DI SALA

- ✓ Ti fornisce competenze pratiche nella preparazione dei principali prodotti da forno
- ✓ Ti introduce al funzionamento del settore ristorazione e al servizio di sala
- ✓ Ti prepara a lavorare in panifici, laboratori artigianali e attività di ristorazione

[ISCRIVITI SUBITO](#)

[CONSULTA IL CALENDARIO](#)