



***L'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano ed il Capac per i Ragazzi.
Seconda edizione – anno 2023.***

***Non stare in strada!
Dopo la scuola, conosci un mestiere.***

È UN PROGETTO DI LABORATORIO ESTIVO DI PANIFICAZIONE PER RAGAZZI DELLE SCUOLE SUPERIORI (14-18 ANNI).

Realizzato dall'Associazione Panificatori di Confcommercio Milano, l'Ebipal (Ente Bilaterale) ed il Capac. Scopo di questo progetto è quello di impegnare i ragazzi, al termine dell'anno scolastico, per una settimana a conoscere un mestiere: quello dell'Arte Bianca.

Il mondo della panificazione sta assumendo sempre più interesse e valore, ci si rivolge anche alle famiglie, per favorire questa conoscenza.

È molto semplice!

- Innanzi tutto, è **completamente gratuito**, perché finanziato dall'Ente Bilaterale.
- Dura poco, appena una settimana.

Però occorre decidere subito, perché inizierà a luglio p.v.

Di seguito, tutte le indicazioni tecniche dove verrà svolto il corso.

Per informazioni e iscrizioni:

Segreteria Associazione Panificatori Confcommercio Milano

Tel. 02 7750230 / 228

Mail. agroalimentare@unione.milano.it

Scheda Informativa:

Durata: 20 ore

Date e orari: da lunedì 10 a venerdì 14 luglio dalle 9.00 alle 13.00

Lingua: Italiano

Luogo: CAPAC, sede di Viale Murillo 17 Milano (MM Lotto)

Docente: Maestro panificatore Gian Marco Mazzau

Numero partecipanti: massimo 15

Programma (contenuti teorici e pratici):

- Formazione dell'impasto a mano e con impastatrice
- Accenni teorici sulla formazione della maglia glutinica durante i processi di impasto
- Formatura di base (piratura e maneggiare gli impasti)
- Preparazione di ricette base focaccia in teglia, pizza in teglia, tartine, ciabatte
- Classificazione di impasti: diretto, indiretto, semidiretto
- Principi di lievitazione
- Cotture

Tutti i ragazzi partecipanti saranno dotati di giacca da lavoro.