CORSO BASE DI IMPASTI E IMPASTO DIRETTO

Programma

Un percorso formativo pratico per scoprire le basi dell'arte della panificazione e realizzare lievitati con professionalità.
È rivolto a dipendenti o titolari di imprese della ristorazione e del settore turistico (bar, rifugi, alberghi) che vogliono perfezionare le competenze in cucina e offrire prodotti di alta qualità per distinguersi nel settore.

Per vedere il programma dettagliato accedi al link sotto riportato.

Calendario

DURATA 4 ORE

Mercoledì 13/04/2026

orario 9.00 - 13.00

Modalità: In presenza a Belluno

L'Ente Bilaterale Turismo di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti delle Aziende aderenti

Contatti: formazione2@ascombelluno.it
0437 215245 Link al corso