

ONE DAY *at the bakery*



ONE DAY AT THE BAKERY

OBIETTIVI DEL CORSO

Una giornata di formazione esperienziale all'interno di un laboratorio di pianificazione tutta in lingua inglese per padroneggiare la conversazione e divertirsi in lingua inglese.

PROGRAMMA

Nelle due giornate verranno presentate due ricette di panificazione e la spiegazione avverrà in lingua inglese.

- Descrizione prodotti
- Descrizione ricetta e procedimento
- "Pani in pasta" e degustazione

DURATA E ORARI 4 ore dal 06/11/2018 al 08/11/2018 dalle ore 18.00 alle ore 20.00

SEDE: Belluno – Laboratorio Panificio Bernardi – Via Sigi Lechner 21 – Bolzano Bellunese (Belluno).

DOCENTE: Carlo Cerri esperto del settore in collaborazione con Sophia Loaiciga Solano

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

MATERIALE PER PARTECIPANTI: grembiule, maglietta bianca, cuffietta o bandana per capelli, ciabatte da lavoro o scarpe da ginnastica con suola pulita

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - **Fax** 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - **PEC** formazione.bl@confcommerciopec.it - **Internet** www.formazione.ascombelluno.it