

La formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Tipologia degli impasti;
- Tecniche di formatura dell'impasto.

ABILITÀ

- Saper manipolare l'impasto con destrezza e precisione utilizzando le mani o attrezzature specifiche per ottenere forme e consistenze desiderate;
- Essere in grado di applicare una varietà di tecniche di formatura dell'impasto in modo appropriato per creare una vasta gamma di prodotti da forno, garantendo uniformità e estetica;
- Sviluppare abilità nel risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante il processo di formatura dell'impasto, come impasti troppo morbidi o troppo duri, problemi di adesione;
- Sviluppare abilità nella presentazione dei prodotti da forno formattati, assicurandosi che siano attraenti e invitanti per i clienti.

Livello di accesso Licenza media

Durata 40 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**