DUAL
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Pão caseiro
Vamos aprender a fazer?

Workshops

www.dual.pt

Objetivos

Este curso permitirá a cada um dos participantes:
- Conhecer os diferentes tipos de pães, farinhas e fermentos;
- Aprender a interpretar uma receita/ ficha técnica;
- Aprender a confecionar diferentes tipos de pão.

Destinatários

- Todas as pessoas que queiram desenvolver e aprofundar conhecimentos nesta área.

Metodologia

- Exposições e sínteses metodológicas;
- Demonstrações práticas e confeção na cozinha pedagógica da DUAL Portimão;
- Grupos de trabalho com partilha de experiências;
- Momentos de degustação.

Avaliação

Para a conclusão com sucesso é necessário uma assiduidade mínima de 70% da duração total do curso.

Valor

- 140,00 € por participante
(os sócios da CCILA têm 10% desconto)

Nota: o preço inclui todos os bens consumíveis (ingredientes das fichas técnicas) material de proteção individual (aventais, luvas, toucas, etc.), e palamenta da cozinha. Inclui momento de degustação das receitas efetuadas.

Local e Datas de Realização

🕐 Duração: 3 horas

📌 Portimão: Sessões presenciais, ministradas na cozinha pedagógica do Centro DUAL Portimão

Todos os formandos terão à sua disposição bens consumíveis, palamenta e material de proteção individual para que possam efetuar a confeção do que for proposto pelo formador.

DUAL
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Workshops

Pão caseiro - Vamos aprender a fazer?

Conteúdos
Tipologia de pães
Características das farinhas e fermentos
Receitas e fichas técnicas
Técnicas de amassar
Confeção
Duração 3h