

dove la **farina**  
diventa **arte**<sup>®</sup>



# Calendario Corsi 2007

## basic formazione di base per panettieri, pasticciere e ristoratori

PRODUZIONE	BP1	La focacceria italiana	(1 giorno)
	BP2	La biscotteria italiana	(1 giorno)
	BP3	Cioccolato e prodotti da forno	(1 giorno)
	BP4	Pani morbidi per paninoteche	(1 giorno)
	BP5	L'angolo bar in panetteria	(1 giorno)
	BP6	Crackers, Grissini & Gallette	(1 giorno)
	BP7	Come selezionare i formaggi e gli olii più adatti all'abbinamento con il pane	(1 giorno)
	BP8	I difetti del pane. Le loro cause e i possibili rimedi	(1 giorno)
GESTIONE AZIENDALE E VENDITE	BG1	Ambiente e illuminazione adatti per valorizzare i prodotti della panificazione e della pasticceria	(1 giorno)
	BG2	Confezionamento moderno dei prodotti da forno	(1 giorno)
	BG3	Tecniche di vendita dei prodotti da banco	(1 giorno)
	BG4	Come calcolare i costi dei prodotti dalla materia prima alla vendita	(1 giorno)
	BG5	Come organizzare i dipendenti per migliorarne il rendimento	(1 giorno)
	BG6	Come scegliere e promuovere i prodotti confezionati più adatti per ampliare la gamma del panificio e della pasticceria	(1 giorno)

Costruisci il tuo calendario  
annuale personalizzato  
e approfitta degli sconti  
se prenoti più corsi.

Chiamaci al numero  
**0429 649118**

ilLaboratorio  
info@farinaearte.it - [www.farinaearte.it](http://www.farinaearte.it)

## premium

formazione avanzata per  
panettieri, pasticciere  
e ristoratori

PRODUZIONE	PP1	Tutti gli impasti per il panificatore	(3 giorni)
	PP2	Tutti gli impasti per il pasticciere	(3 giorni)
	PP3	Impasti facili e naturali per pane e pasta da ristorazione	(3 giorni)
	PP4	Le lavorazioni a base di lievito naturale	(2 giorni)
	PP5	La gestione della produzione con la tecnologia della lievitazione controllata	(2 giorni)
	PP6	Le torte da forno moderne	(2 giorni)
	PP7	I pani per il weekend	(2 giorni)
	PP8	I piccoli lievitati da colazione	(2 giorni)
	PP9	I pani speciali per la merenda e la prima colazione	(2 giorni)
	PP10	I prodotti da forno a base di cereali che fanno bene alla salute	(2 giorni)
	PP11	I pani farciti per le occasioni speciali	(2 giorni)
	PP12	Snack e torte salate	(2 giorni)
	PP13	Pasticceria mignon	(2 giorni)
	PP14	Impariamo ad abbinare i vini alla pasticceria	(1 giorno)
	PP15	Il pane per i bambini	(1 giorno)
GESTIONE AZIENDALE E VENDITE	PG1	Come invogliare i clienti a comprare di più organizzando bene gli spazi di vendita	(1 giorno)
	PG2	Vetrine per l'inverno	(1 giorno)
	PG3	Vetrine per la primavera	(1 giorno)
	PG4	Vetrine per l'estate	(1 giorno)
	PG5	Vetrine per l'autunno	(1 giorno)
	PG6	Idee innovative per la confezione dei prodotti da forno	(1 giorno)
	PG7	Corso pratico per la gestione redditizia delle panetterie e delle pasticcerie	(2 giorni)
	PG8	Corso pratico di marketing della panetteria e della pasticceria	(2 giorni)
	PG9	Corso pratico di gestione della comunicazione interna ed esterna	(2 giorni)
	PG10	Qualità e sicurezza nei laboratori di panificazione e pasticceria	(1 giorno)

dove la **farina**  
diventa **arte**<sup>®</sup>



# Calendario Corsi 2007



**UNIVERSITÀ pizza**<sup>®</sup>  
della  
**formazione** per chi vuole  
differenziarsi nel mondo  
della pizza

PRODUZIONE

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
| UP1 | <b>Pizza e Mozzarella</b> , corso pratico di impasti a base di lievito naturale e farciture abbinati con i latticini più adatti | (2 giorni) |
| UP2 | <b>Pizza e Olio</b> , corso pratico di impasti a base di lievito naturale e farciture che si abbinano bene con l'olio di oliva  | (2 giorni) |
| UP3 | <b>Pizza e Vino</b> , corso pratico di impasti a base di lievito naturale e farciture che si abbinano bene con il vino          | (2 giorni) |
| UP4 | <b>Pizza e Pomodoro</b> , corso pratico di impasti a base di lievito naturale e farciture con vari tipi di pomodoro             | (2 giorni) |

GESTIONE AZIENDALE E VENDITE

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
| UG1 | <b>Come organizzare i dipendenti per migliorarne il rendimento</b>          | (1 giorno) |
| UG2 | <b>Il calcolo dei costi di produzione e vendita nella pizzeria</b>          | (1 giorno) |
| UG3 | <b>Il marketing della pizzeria: un nuovo modo di trattare con i clienti</b> | (1 giorno) |
| UG4 | <b>Pizze ed intrattenimento per serate speciali dedicate ai bambini</b>     | (1 giorno) |

**Prenota subito:  
le iscrizioni sono  
a numero chiuso.**

Per informazioni su tariffe e modalità di partecipazione telefona al numero

**0429 649118**

**ilLaboratorio**

info@farinaearte.it - [www.farinaearte.it](http://www.farinaearte.it)

**elite**

**corsi pratici specialistici**  
per panettieri, pasticciere  
e ristoratori

PRODUZIONE

- |      |  |            |
|------|--|------------|
| EP1  | <b>A colazione con Biasetto</b> , bilanciatura degli impasti e prime colazioni, a cura di Luigi Biasetto, Pasticciere in Padova                          | (2 giorni) |
| EP2  | <b>Il gelato perfetto</b> , gelateria con il metodo esclusivo "fusion with infusions"®, a cura di Francesco Palmieri, Gelatiere in Manfredonia           | (2 giorni) |
| EP3  | <b>I segreti del cioccolato</b> , le nuove proposte per il 2007, a cura di Gianluca Fusto, Responsabile per le attività didattiche di Valrhona in Italia | (2 giorni) |
| EP4  | <b>Viennoiserie a 3 stelle</b> , a cura di Jacques Annonier, MOF di Francia  | (2 giorni) |
| EP5  | <b>Pane a 3 stelle</b> , il pane per la ristorazione interpretato da Piergiorgio Giorilli, Maestro Panettiere  | (2 giorni) |
| EP6  | <b>Pasta a 3 stelle</b> , la pasta per la ristorazione interpretata da Emanuele Scarello, Chef e patron della Trattoria Agli Amici di Udine              | (2 giorni) |
| EP7  | <b>La pasta frolla</b> , interpretata da Marco Rinella, Pasticciere in Roma  | (2 giorni) |
| EP8  | <b>Tecniche di panificazione per lo chef</b> , pani che si abbinano alle pietanze interpretati da Marco Valletta, Chef della Nazionale Italiana Cuochi   | (2 giorni) |
| EP9  | <b>Le tecniche avanzate di gestione del lievito naturale</b> , di Piergiorgio Giorilli, Maestro Panettiere e Elena Lipetskaia, Tecnologa Alimentare      | (2 giorni) |
| EP10 | <b>In Laboratorio con Morandin... per lavorare insieme sulla biscotteria alternativa</b> , a cura di Ronaldo Morandin, Maestro Pasticciere               | (2 giorni) |
| EP11 | <b>In Laboratorio con Morandin... per lavorare insieme sui cioccolatini con anime al liquore</b> , a cura di Ronaldo Morandin, Maestro Pasticciere       | (2 giorni) |
| EP12 | <b>In Laboratorio con Morandin... per lavorare insieme su salse e mostarde</b> , a cura di Ronaldo Morandin, Maestro Pasticciere                         | (2 giorni) |
| EP13 | <b>Proposte di panificazione internazionale della Scuola Richemont di Lucerna</b> , a cura di Werner Hürlimann, Maestro Panettiere                       | (2 giorni) |

GESTIONE AZIENDALE E VENDITE

- |     |   |                            |
|-----|---|----------------------------|
| EG1 | <b>Tecniche di Comunicazione Avanzate</b> per la gestione delle relazioni interpersonali, a cura di Piero Gabrieli, consulente di marketing e controllo in Este | (1 giorno)                 |
| EG2 | <b>Pianificazione dei risultati aziendali</b> , a cura di Piero Gabrieli, consulente di marketing e controllo in Este   | (1 giorno)                 |
| EG3 | <b>Come comunicare più facilmente il valore dei prodotti alimentari</b> , con il metodo SalesBrain®, a cura di Fabio Paron, partner SalesBrain in Italia        | (Corso Base, 1 giorno)     |
| EG4 | <b>Come comunicare più facilmente il valore dei prodotti alimentari</b> , con il metodo SalesBrain®, a cura di Fabio Paron, partner SalesBrain in Italia        | (Corso Avanzato, 2 giorni) |