

Pão caseiro

Vamos aprender a fazer?

Workshops

www.dual.pt



Descubra os segredos para preparar pão caseiro irresistível.

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 confeccionar 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

- 160,00€ por cada participante
(os sócios da CCILA tem 10% de 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.

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