



# La panificazione per la ristorazione



INIZIO CORSO: martedì 31 marzo  
2026

durata: 8 ore

Quando ci si siede al tavolo di un ristorante, il **cestino del pane** rappresenta un importante biglietto da visita perché è il primo elemento culinario che viene presentato al cliente. I **ristoratori che offrono un paniere ricco di pane autoprodotto e magari preparato con fantasia, partono già in vantaggio.**

Inoltre, se si pensa che, oltre al pane fresco appena sfornato, nel cestino si possono aggiungere ottimi grissini torinesi, taralli e cracker prodotti artigianalmente, il gioco è fatto.

Il mondo della panificazione è dunque al **servizio della ristorazione** e le possibilità che ne derivano sono molte e variano non solo in base alle materie prime utilizzate (ad esempio farine, spezie, cereali, o altri ingredienti insoliti come il nero di seppia, e così via) ma anche in base alle **tecniche e alle ricette più innovative utilizzate**. Una farina, una forma o un sapore particolare semplicemente nel paniere, possono arricchire la proposta del ristorante, rimanendo nei ricordi del cliente e convincendolo a ritornare.

# Obiettivi:

Obiettivo del corso è scoprire le diverse applicazioni derivate dal mondo della panificazione per la ristorazione.

# Contenuti:

- La scelta delle materie prime (farine-cereali-spezie)
- Impasti
- Formatura
- Levitazione
- Cottura dei principali prodotti da forno (pane-focacce-grissini-cracker-taralli)
- Tecniche per la conservazione e la rigenerazione dei prodotti: processo del freddo, razionalizzazione economica e mantenimento di standard qualitativi

# Calendario

**Martedì 31 marzo 2026**  
dalle ore 9.30 alle ore 15.30  
Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 24 marzo 2026

# Destinatari:

Il corso è pensato per coloro che, operando nel settore della ristorazione, intendono approfondire le proprie conoscenze sui preparati derivati dal mondo della panificazione.

# Docenti:

Emanuele Varotto

# Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.