ORGANIZZAZIONE, TECNICA E PRATICA DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

* Le associazioni di categoria. Informazioni aziendali.
* Competenze aziendali
* Mignon: nuovi accostamenti
* Prodotti lievitai innovativi
* Definizione di esigenze d’acquisto. Esempio di catalogo
* Nuove forme dei Classici: crostata al limone, St. Honoré
* Recupero delle materie prime: l’albume
* Dolci di ricorrenza strutturati
* Cioccolateria: organizzazione di piccola produzione
* UF cioccolata creativa
* Organizzazione buffet
* Programmazione eventi serali
* Food pairing
* Soggetti pasquali in cioccolato e allestimento vetrina
* Nuove tecniche di produzione: pasta bigné
* UF alternanza scuola-lavoro e realizzazione dell’evento finale con le famiglie
* Sviluppo di ricette da prodotti aziendali (la birra F.lli Trami)
* Progettazione torte nuziali
* Marketing aziendale