



CORSI PRATICI

ME 19.10.2016 termine d'iscrizione e pagamento 12.10.2016	IL PANE QUOTIDIANO Durante il corso imparerete a conoscere i vari tipi di lievitazione. Impasterete il vostro pane a mano e inoltre riuscirete a realizzare una pagnotta decorata che abbellirà la vostra tavola del giorno dopo. Costo materie prime CHF 15.--
GIO 10.11.2016 termine d'iscrizione e pagamento 03.11.2016	LE TRECCE L'intreccio per voi non avrà più segreti. Imparerete ad intrecciare da 1 a 5 filoni, sotto l'attenta guida di mastri fornai che vi seguiranno passo per passo dall'impasto fino alla cottura. Il risveglio dei vostri cari sarà treccioso..... Costo materie prime CHF 25.--
ME 30.11.2016 termine d'iscrizione e pagamento 23.11.2016	BISCOTTINI DI NATALE Assortimento completo di biscottini per festeggiare con i vostri cari il Natale. Sarete in grado di eseguire vari biscottini natalizi e di qualità che vi gusterete durante le feste se ci arriveranno. Costo materie prime CHF 25.--
ME 14.12.2016 termine d'iscrizione e pagamento 07.12.2016	IL TRONCO DI NATALE Volete fare un figurone il giorno di Natale ? Allora non perdetevi il nostro incontro dedicato al tronchetto natalizio che potrete realizzare e decorare con le vostre mani. I vostri ospiti saranno stupiti dalla vostra bravura. Costo materie prime CHF 30.--

CORSI ORGANIZZATI DA	Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri del Canton Ticino - Via Monte Brè 9 - Lugano
DOCENTI	Giuseppe Piffaretti - Luca Danesi
LUOGO - AULA	Centro Professionale Trevano, Via Tesserete, Canobbio - Aula blocco "A" numero A-018 a PT
ISCRIZIONE	Tramite il formulario d'iscrizione.
PREZZO CORSO	CHF 120.-- per persona. Il pagamento deve essere effettuato entro il termine d'iscrizione (una settimana prima della data del corso). IBAN CH16 0900 0000 6900 0693 3 - la polizza di versamento 69-693-3 si può richiedere tramite il formulario d'iscrizione.
COSTI AGGIUNTIVI	Per ogni corso richiediamo un supplemento per le materie prime e materiale necessario alla realizzazione dei prodotti che varia dalla tipologia del corso - vedi costo materie prime nella descrizione.
PARTECIPANTI	Il corso si tiene con un minimo di 8 partecipanti. A richiesta organizziamo anche corsi per: gruppi di amici, associazioni, addii al nubilito o altro. Il nostro Segretariato è a vostra disposizione per richieste e informazioni.
ORARI DEL CORSO	Dalle ore 18.15. alle 21.45 (3,5 ore) - Si raccomanda la massima puntualità.
SPUNTINO	Durante il corso vi verrà offerto un piccolo snack , acqua minerale e succo d'arancia.
MATERIALE DIDATTICO	Ad ogni corso vi verrà consegnato il ricettario inerente il corso scelto. Vi verrà offerto anche un grembiule da lavoro che dovrà essere utilizzato per tutti i corsi.
DA PORTARE	Scatole o borsette per portare a casa i prodotti realizzati durante il corso.
SCONTO	Viene concesso lo sconto di CHF 80.-- all'iscrizione di tutti e quattro i corsi.
PARCHEGGIO	A disposizione i liberi posteggi del Centro Professionale.
OMAGGIO	Tutti i partecipanti sono invitati SA 3 dicembre 2016 alle ore 14.00 a "Panettone d'Autore" presso lo Spazio Ciani - Viale C.Cattaneo - Lugano (di fronte al Palazzo dei Congressi) per la degustazione dei panettoni artigianali con il "Marchio garanzia di qualità SMPPC", abbinati ad un vino dolce presentato da un membro dell'Associazione svizzera dei sommeliers professionisti - ASSP.