

Corso per la Formazione di Assaggiatori di Pani

L'INAP, prima istituzione italiana ad aver messo a punto il metodo di Analisi Sensoriale del Pane, organizza un Corso per la formazione di Assaggiatori di Pani e prodotti da forno, che si svolgerà ad Altomonte (CS) dal 19 al 21 settembre 2014.

Una occasione unica ed un investimento formativo, innovativo e qualificante **da non perdere**, rivolto agli addetti del settore, agli appassionati del "mondo pane" e a tutti gli interessati. Il corso di assaggiatori pani INAP (CAP) è limitato a max 25 iscritti, della durata complessiva di 32 ore, nel corso del quale verranno trattate materie teoriche e pratiche, degustazioni guidate e test selettivi finali. Il corso CAP si divide in un 1° modulo della durata di 24 ore (dal 19 al 21 settembre 2014) in cui verranno trattate le seguenti materie:

- **Cenni storici**
- **Materie prime**
- **Fasi di preparazione**
- **Fattori che influenzano le caratteristiche sensoriali del prodotto**
- **Fisiologia dei sensi**
- **Valutazione sensoriale**
- **Metodo INAP**
- **Gli standard**
- **Degustazioni guidate**

Seguirà il 2° modulo, della durata di 8 ore, dedicato alla verifica dei requisiti di idoneità dei candidati, da svolgersi a data da destinarsi.

Il CAP è finalizzato al conseguimento dell'attestato di Assaggiatore Pani e prodotti da forno. Per l'occasione, è prevista la formula *all inclusive* per la residenzialità in struttura convenzionata, anche per eventuali accompagnatori (a cui sono dedicati alcuni eventi gratuiti, quali corsi di cucina, mini-escursioni, ecc.).

Per info e costi visitare il sito www.assaggiatori-pani.org o contattare info@assaggiatori-pani.org.



Adesioni limitate: max 25 corsisti