

BAKING™ CENTER ACADEMY

FORMAZIONE E PANIFICAZIONE



**IL 2023 DI
LESAFFRE
PROPONE
UNA GRANDE
NOVITÀ!**



LESAFFRE

Lievito e soluzioni per la panificazione

BAKING[™] CENTER ACADEMY

7 EVENTI GRATUITI

**DEDICATI ALLA FORMAZIONE
DEI PROFESSIONISTI DELL'ARTE BIANCA
CHE SI SVOLGERANNO PRESSO
IL BAKING CENTER[™] DI LESAFFRE ITALIA.**

Gli eventi formativi **saranno tenuti
dal Team Baking Center[™]** e
prevederanno una fase teorica
e un momento pratico "mani in pasta".

CALENDARIO 2023

21 FEBBRAIO

Come ottimizzare
la produzione

18 APRILE

Viennoiserie:
tecniche e segreti

3 MAGGIO

Alla (ri)scoperta
del lievito madre

13 GIUGNO

Panificazione:
le tecniche di base

19 SETTEMBRE

Colazione dolce
e salata: idee
per tutti i gusti

17 OTTOBRE

Un mondo
di snacking

7 NOVEMBRE

Preparazioni
per le occasioni
speciali

I posti disponibili sono limitati:
**affrettati a prenotare il tuo chiamando
Christophe Carlo 333 622 938 8
o scrivendo a c.carlo@lesaffre.com
oppure contatta il referente
commerciale della tua zona!**



LESAFFRE

Lievito e soluzioni per la panificazione