

BAKING™ CENTER ACADEMY

FORMAZIONE E PANIFICAZIONE



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



LESAFFRE

Lievito e soluzioni per la panificazione

BAKINGTM CENTER ACADEMY

6 EVENTI GRATUITI

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

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

CALENDARIO 2023

21 FEBBRAIO

Come ottimizzare
la produzione

13 GIUGNO

Panificazione:
le tecniche di base

18 APRILE

Viennoiserie:
tecniche e segreti

19 SETTEMBRE

Colazione dolce e salata:
idee per tutti i gusti

3 MAGGIO

Alla (ri)scoperta
del lievito madre

17 OTTOBRE

Un mondo
di snacking

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