



FAI LIEVITARE
LE TUE CONOSCENZE

2024 TORNANO
GLI **EVENTI**
FORMATIVI
DI LESAFFRE



BAKINGTM
CENTER
ACADEMY



LESAFFRE

Lievito e soluzioni per la panificazione

6 EVENTI GRATUITI

BAKINGTM CENTER ACADEMY

**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".

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!**

CALENDARIO

2024

6 FEBBRAIO

TECNICHE PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE

- Ridurre facilmente il lavoro nelle ore notturne senza importanti investimenti.
- Presentazione di una tecnica innovativa ideata da Lesaffre.

11 GIUGNO

LO SNACKING NEI PANIFICI

- Esploriamo il mondo dello snacking.
 - Abbinamenti con nuovi pani per proposte sempre speciali.

5 MARZO

COLAZIONI NEL MONDO: IDEE DOLCI E SALATE

- Novità dal mondo per una colazione originale.
- Realizzare una colazione sfiziosa con farciture particolari, sia dolci che salate.

24 SETTEMBRE

PANIFICARE CON SUCCESSO: LE TECNICHE ESSENZIALI

- L'importanza della formazione, a partire dalle basi.

7 MAGGIO

NUOVA
DATA

COLAZIONI NEL MONDO: IDEE DOLCI E SALATE

- Novità dal mondo per una colazione originale.
- Realizzare una colazione sfiziosa con farciture particolari, sia dolci che salate.

15 OTTOBRE

MAGIE DAL FORNO: RICETTE PER IL NATALE

- Nuove ricette di pane e dolci per il periodo natalizio.

BAKINGTM CENTER ACADEMY



BAKING CENTERTM | LESAFFRE 

www.lesaffre.it  [Groups/virtualbakingcenter](https://www.facebook.com/groups/virtualbakingcenter)

    [Lesaffre Italia](#)