



PALENCIA/SPAIN
13/16 SEPTIEMBRE
2018

I Congreso
Internacional
Panadería



El Obrador de CETECE se transformará del 13 al 16 de septiembre para acoger el I Congreso Internacional PANlencia donde tendremos la oportunidad de aprender diferentes técnicas y elaboraciones de Panadería, Pastelería, Bollería y Pizzería.

PROGRAMA I CONGRESO INTERNACIONAL DE PANADERÍA

HORARIO	13/09	14/09	15/09	16/09
9.00-10.00 HORAS	Presentación	Josep Pascual	Christian Gillet y Rachel Blanchon	Francesco Genchi
10.00-13.00 HORAS	Peter Bienefelt -Masterclass with World Master Baker -Masterclass con el Mejor Maestro Panadero del Mundo-	La nueva dimensión de la panadería: acabados, decoraciones y recursos técnicos para mejorar nuestras ventas	The Modern French Viennoiserie -La Bollería Moderna Francesa. Física y Química de sus Elaboraciones-	Pizza leggera e digeribile -El Secreto del Negocio de las Pizzas: Variedad y Calidad-
13.00-14.00 HORAS	COMIDA			
14.00-16.00 HORAS	Peter Bienefelt	Josep Pascual	Christian Gillet y Rachel Blanchon	Francesco Genchi
16.00-17.00 HORAS	CAFÉ			
17.00-20.00 HORAS	Luca Montersino -Monoporzioni glassate eleganti di Luca Montersino -La nueva pastelería moderna Italiana: Piezas individuales elegantes de Luca Montersino-	Luca Montersino	'La Innovación: Clave del Éxito' Ana Garcinuño Prados, Directora I+D+i Cetece  'Nueva Norma Calidad del Pan' 	Josep Pascual
	VISITA CULTURAL: RUTA DE LA LUZ		19.30 HORAS VISITA CULTURAL CENA CLAUSURA	18.00 HORAS CLAUSURA

Toda la información en : <https://www.cetece.net/joomla/index.php/formacion/jornadas-tecnicas/i-congreso-internacional-de-panaderia>

FORMACIÓN BONIFICABLE. ¡¡¡INFÓRMATE!!!

info@cetece.org Tlf.- 979 16 53 27