



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

AFA TOMASSINI

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Corsi di formazione/Breadmaking training courses

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La AFA Tomassini ha dato avvio con grande soddisfazione ai corsi formativi nei settori della panificazione. Da marzo l'azienda ospita ragazzi desiderosi di imparare la nobile arte della panificazione con il supporto di docenti estremamente preparati. I corsi sono stati organizzati con l'ambizioso obiettivo di creare figure professionali da inserire direttamente nel mercato dell'arte bianca. Le lezioni si articolano in diverse fasi, in modo da trasmettere ai corsisti i saperi necessari all'esercizio delle competenze di riferimento. I corsi, che stanno destando grande interesse, riempiono d'orgoglio chi, come AFA Tomassini crede da sempre nell'importanza della trasmissione di questo antico mestiere dove il tempo scorre lentamente tra gesti sapienti e profumi inebrianti.

The AFA TOMASSINI launched with great satisfaction training courses in the areas of breadmaking. Since march the company hosts kids eager to learn the noble art of baking with the support of teachers extremely well prepared. The courses were organized with the ambitious goal of creating professional directly entering the bakery market. The lessons are divided into different phases, so as to convey to students the knowledge necessary for the exercise of the courses, which are arousing great interest, pride filled people like AFA TOMASSINI has always believed in the importance of transmission of this ancient craft where time passes slowly learned gestures and scents.