

# Corso annuale aggiornamento professionale

Richemont

## Panetteria

### Il mondo dei panini farciti: buoni, freschi, innovativi

Come sempre, la qualità è la priorità assoluta sul tema dei panini farciti, ma lo è ancora di più, quando si tratta del nuovo e innovativo assortimento in linea con la collaudata gamma. Quali sono le tendenze (ad esempio lo spreco alimentare), che cosa è importante considerare e qual è la strada da percorrere?

Nel corso annuale a tema 2019 ci concentreremo sui panini farciti: dagli ingredienti alla produzione, alla pubblicità e alla vendita.

- Progettazione e pianificazione degli assortimenti
- Selezione delle materie prime
- Composizione panini farciti
- Sprechi alimentari
- Panini farciti caldi - quali possibilità ci sono?
- Pubblicità (box fotografico - nuovi media)

## Pasticceria

### Successo con la pasticceria-bevande fatte in casa

I clienti amano la varietà e le sorprese - a volte si aspettano anche qualcosa di speciale. Nel corso tematico annuale di quest'anno vi mostriamo nuovi prodotti dolciari che possono essere prodotti in modo efficiente e che completano e arricchiscono la vostra gamma. Vi presentiamo idee e concetti su come distinguervi con interessanti creazioni (dolci e salate).

Inoltre ci dedicheremo al tema delle bevande fatte in casa. Con bevande rinfrescanti o calde, si generano vendite aggiunte con eccellenti margini di profitto.

*Con riserva di modifiche senza preavviso*

## Organizzatore

SMPPC

Società Matri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri

Via Monte Brè 9 - 6900 Lugano



**SMPPC 100**  
dal 1917 Maestri di bontà.

## Data/Ora

**ME 27 marzo 2019** - dalle ore 09.00 alle ore 16.30 ca.

## Località

**Centro Professionale Tecnico Trevano**

Blocco A - Laboratorio A-019 a pianterreno

## Posteggio

Rivolgersi al Segretariato del CPT x l'acquisto del bollino posteggio auto (giornaliera).

## Costo di partecipazione corso e pranzo

CHF 220.-- per partecipante

## Pagamento

**Entro il 20.03.2019 alla SMPPC**

N.IBAN CH16 0900 0000 6900 0693 3

## Termine d'iscrizione

**Entro il 15.03.2019 alla SMPPC: [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch)**

tel. 091 923 38 28

LU-VE 08.00 - 11.00 / 14.00 - 16.00

MA-ME-GIO 08.00 - 11.00

## Importante

**La partecipazione al corso è valida solo attraverso l'iscrizione e il pagamento entro i termini menzionati.**