

# *Festa do* **Pão** *4 e 5 Julho '09*

CDE || Soutelo - Vila Verde  
[www.acbraga.pt](http://www.acbraga.pt)

## **Formação para profissionais da panificação** **marca início da Festa do Pão**

A formação para profissionais da panificação é a tónica da Festa do Pão, uma iniciativa que a Associação Comercial de Braga realiza nos dias 4 e 5 de Julho, no Centro de Dinamização Empresarial, em Soutelo, Vila Verde.

Com uma forte componente prática, estão previstas acções de formação em “Receitas de pães tradicionais” e “Técnicas de promoção e venda de pão”, que começam no dia 3 de Julho e prologam-se até ao dia 4, data de abertura da Festa do Pão.

Durante os três dias, Paulo Chagas, técnico de panificação, vai levar os padeiros e formandos da área da panificação e pastelaria a experimentarem receitas de pão tradicional baseadas no livro “O pão em Portugal”. Para o feito, estará a funcionar uma oficina/padaria no Centro de Dinamização Empresarial.

Por sua vez, António Sousa, director de Marketing do Grupo Cerealis, vai reportar-se às técnicas de promoção e venda de pão, ensinando os empresários profissionais do sector da panificação a valorizarem o pão no ponto de venda.

Para além da vertente formativa, a Festa do Pão aposta em sessões informativas que

abrangem um conjunto de temas importantes para o reforço das competências dos empresários e valorização dos recursos humanos das suas empresas, para o desenvolvimento de boas práticas empresariais e para dignificação das actividades profissionais.

Os apoios à integração profissional nas empresas, o contributo da panificação para uma alimentação saudável, a segurança alimentar na produção e comercialização do pão, a certificação na panificação e os produtos de Denominação de Origem Protegida na Panificação são alguns dos assuntos a abordar durante as sessões informativas e palestras agendadas para sábado e domingo, dias 4 e 5 de Julho.

A Festa do Pão oferece ainda aos profissionais do sector da panificação e ao público em geral uma mostra de produtos e serviços, que será dinamizada por degustações e pelos concursos “A melhor broa de milho” e “O sabor do pão”.

Nas suas múltiplas componentes, a iniciativa tem como objectivo incentivar os empresários e profissionais do sector da panificação a investirem na inovação, na qualidade, na qualificação, nas boas práticas empresariais e na certificação de produtos.