

PASTICCERE: corso di specializzazione pasticceria

CIOFS FP LIGURIA - Viale Amendola, 2 - LA SPEZIA cap 19121

Descrizione sintetica del corso e della figura professionale prevista in uscita

Il corso di specializzazione per pasticcere della durata di **220** ore si rivolge a quanti intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per migliorare la propria possibilità di inserimento lavorativo nel settore della ristorazione e/o nello specifico del comparto artigianale della pasticceria in riferimento alla figura professionale dei Pasticceri e Cioccolatai. L'intento è quello di dare una specifica formazione mirata, raffinata e spendibile in diversi contesti lavorativi del settore, con il tocco del made in Italy della produzione dolciaria.

Obiettivi del corso in termini di principali competenze e conoscenze previste in uscita

Il corso di specializzazione per pasticcere amplia e fornisce competenze nella preparazione di alimenti dolci (torte, biscotti, paste farcite, pasticcini e altro) nella realizzazione di impasti; delle varie tecniche di cottura e di esecuzione di decorazioni in base alla propria creatività o alle richieste del cliente.

Al termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta delle materie prime, la loro trasformazione e la corretta conservazione; le tecniche specialistiche della pratica dolciaria; le tecnologie e la strumentazione relativa ai servizi di produzione e conservazione del prodotto e la normativa inerente l'igiene e la sicurezza

COMPETENZE IN USCITA:

ESSERE IN GRADO DI:

- EFFETTUARE LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI
- EFFETTUARE IMPASTO E COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO
- EFFETTUARE LA FARCITURA DELLE DIVERSE FORME DI IMPASTO
- EFFETTUARE IL RIFORNIMENTO DEL BANCO ALIMENTARE

Il corso di specializzazione per pasticcere amplia e fornisce competenze nella preparazione di alimenti dolci (torte, biscotti, paste farcite, pasticcini e altro) nella realizzazione di impasti; delle varie tecniche di cottura e di esecuzione di decorazioni in base alla propria creatività o alle richieste del cliente.

Al termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta delle materie prime, la loro trasformazione e la corretta conservazione; le tecniche specialistiche della pratica dolciaria; le tecnologie e la strumentazione relativa ai servizi di produzione e conservazione del prodotto e la normativa inerente l'igiene e la sicurezza.

COMPETENZE IN USCITA:

- ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI
- ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE IMPASTO E COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO
- ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE LA FARCITURA DELLE DIVERSE FORME DI IMPASTO
- ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE IL RIFORNIMENTO DEL BANCO ALIMENTARE

Titolo moduli formativi relativa durata e contenuti minimi
<p>Modulo 1 - inquadramento della professione ed etica del lavoro (10 ore)</p> <p>Modulo 2 - Principi di alimentazione e salute: principi nutritivi - nozioni dietetica-Conservazione alimenti (15 ore)</p> <p>Modulo 3 - Merceologia (15 ore): produzione e proprietà tecnologiche di latte e latticini- uova e agenti lievitanti - farine e amidi - zuccheri e dolcificanti - cioccolato, frutta</p> <p>Modulo 4 - Impasto (30 ore) : frolle - impasto base per torte - impasto per pan di spagna , per patè a choux - plum cake - sfoglie</p> <p>Modulo 5 - Creme e farciture (45 ore) : creme di base; crema pasticceria; crema pasticceria al cioccolato, al limone; crema inglese, al burro - bavarese</p> <p>Modulo 6 - Dolci lievitati (15 ore): biscotteria - dolci lievitati</p> <p>Modulo 7 - Cottura dei prodotti dolciari (30 ore)</p> <p>Modulo 8 - Design (30 ore): decorazione e confezionamento dei prodotti</p> <p>Modulo 9 - Igiene e sicurezza alimentare (16 ore): la legislazione alimentare</p> <p>Modulo 10 - Sicurezza sul lavoro (14 ore): Decreto (81/09</p>
Sbocchi lavorativi previsti
<p>La formazione proposta è mirata alla specializzazione di competenze proprie delle preparazioni di pasticceria che può trovare lo sbocco lavorativo nell'offerta enogastronomica del territorio ligure nella sua capacità di offrire specialità locali sia all'offerta di pasticceria internazionale</p>
Sedi di svolgimento previste
<p>CIOFS FP LIGURIA sede LA SPEZIA v.le G.Amendola,2 - Email: infospezia@ciofsiguria.org - www.ciofsiguria.org - Tel 0187/770904 cell.3394634093</p>
Attestato previsto e previsione esame finale
<p>Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza</p>
Modalità di attuazione (ore in presenza/ ore a distanza)
<p>Il corso sarà svolto in presenza per la durata di ore 220</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni teoriche, frontali per le conoscenze di base ore 83 - Esercitazioni didattiche pratiche in laboratorio ore 137