



CIOFS-FP
LIGURIA

Centro Italiano Opere Femminili Salesiane
Formazione Professionale



IN LIGURIA

Corso di Specializzazione **PASTICCERIA**



CIOFS FP Liguria

Viale Amendola, 2 - La Spezia

email: infospezia@ciofsliguria.org - www.ciofsliguria.org/la-spezia

Info e prenotazioni: 0187.770904 dalle ore 09.00 alle ore 13.00



Ciofs-fp La Spezia



CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PASTICCERIA

Il corso di specializzazione per pasticciere 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.



DESTINATARI

Giovani di età compresa tra i 15 anni e i 29 anni

REQUISITI

Inoccupati/disoccupati, non frequentanti la scuola né un corso di formazione, residenti in Italia, cittadino comunitario o straniero extra UE, regolarmente soggiornante.

OBIETTIVI

Il corso di specializzazione per pasticciere 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

MODALITÀ DI ATTUAZIONE

Il corso sarà svolto in presenza per la durata di 220 ore, di cui:

- Lezioni teoriche, frontali per le conoscenze di base ore 83
- Esercitazioni didattiche pratiche in laboratorio ore 137



SBOCCHI LAVORATIVI

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 nell'offerta di pasticceria internazionale.

ATTESTATO

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il Corso è totalmente gratuito. Per informazioni rivolgersi al CIOFS-FP La Spezia.

SEDE DEI CORSI

CIOFS-FP Liguria sede Operativa La Spezia

Viale Amendola n° 2. - Tel. 0187 770904 - Cell. 339.4634093

email: infospezia@ciofsliguria.org - www.ciofsliguria.org

La sede dispone di:

Aule per l'attività formativa

Laboratorio di Impresa Simulata per l'attività di ricevimento

Struttura ristorativa per le attività di laboratorio di cucina, sala e bar

