



settore agroalimentare

Pasticcere - sede Cividale

Durata	680 ore totali
Stage	200 ore
Certificazione	Qualifica di formazione professionale di livello 3 della classificazione UE
Quota di iscrizione	Il corso è gratuito
Riservato a	Maggiorenni (fino ai 65 anni non compiuti al momento della selezione) residenti o domiciliati in FVG
Titolo di studio	Nessun vincolo
Stato occupazionale	Disoccupati, inattivi o inoccupati, disoccupati di lunga durata, lavoratori a rischio fuoriuscita dal mercato del lavoro
Sede	Cividale del Friuli (UD)
Periodo	Maggio-ottobre 2017
Frequenza ed orario	Orario pomeridiano-serale
Iscrizioni	Entro 18/04/2017
Selezione	<p>A partire da 19/04/2017.</p> <p>FASE1: verifica dei requisiti formali (età, residenza, stato occupazionale); analisi delle esperienze formative e lavorative pregresse dal CV; test logico matematico (sistema di misurazione per effettuare equivalenze, percentuali e proporzioni); test scritto su competenze tecnico-professionali (conoscenza di base delle caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate dal profilo di riferimento e aspetti tecnologici in pasticceria).</p> <p>Per i cittadini stranieri: test di italiano (richiesta la conoscenza della lingua italiana a livello A2).</p> <p>FASE 2: prova pratica per verificare coerenza attitudini del candidato con la professione di riferimento, colloquio individuale per verificare obiettivi personali e motivazione alla partecipazione.</p> <p>NB: alla Fase 2 verranno ammessi solo i candidati che supereranno la Fase 1</p>
Note	<p>Il gruppo classe, con riferimento alle priorità di investimento indicate da Avviso, dovrà essere costituito da:</p> <p>n.1 utente con le seguenti caratteristiche: disoccupati, inattivi o inoccupati di età compresa tra i 18 e i 29 anni</p> <p>n.11 utenti con le seguenti caratteristiche: disoccupati o inoccupati o inattivi, disoccupati di lunga durata, lavoratori a rischio di fuoriuscita dal mercato del lavoro di età compresa tra i 30 ai 65 anni</p>

DESCRIZIONE

Il pasticcere si occupa della **produzione di prodotti di pasticceria** (fresca, da forno e frita; dolce e salata) operando sull'intero processo di lavoro della lavorazione dei prodotti, dalla selezione delle materie prime delle ricette al confezionamento finale del dolce, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso **lavorazioni** di tipo **manuale** che attraverso **l'utilizzo di macchinari e strumentazioni** (quali bilance, impastatrici, stampi, fornelli, forni, ecc.). Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria, presiede la loro cottura nel caso si tratti di pasticceria da forno o frita, effettua la decorazione, il confezionamento. Presiede anche **attività di tipo gestionale** che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla predisposizione della postazione di lavoro fino alla manutenzione ordinaria dei macchinari e la conservazione dei semilavorati o dei prodotti finiti.

CONTENUTI DELLA FORMAZIONE

- Il sistema produttivo settoriale in regione
- Sicurezza e Salute sul lavoro
- Qualità, igiene e salvaguardia ambientale
- Merceologia e tecnologia alimentare
- Comportamenti alimentari e specialità'
- Produzione di basi per la pasticceria
- Produzione artigianale di pasticceria fresca
- Produzione artigianale di pasticceria secca
- Produzione artigianale di cioccolateria

Per iscriversi:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5
 Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00
www.civiform.it - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line





settore agroalimentare

Pasticcere - sede Cividale

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il pasticcere svolge il suo lavoro generalmente in pasticcerie artigianali o industriali delle più svariate dimensioni, nonché nei reparti di pasticceria all'interno dei nuovi centri commerciali dotati di ambienti dedicati alla pasticceria e sempre più attenti anche alle specifiche esigenze alimentari. Sarà poi la sua specializzazione a dirigerlo anche verso settori di nicchia (prodotti per clienti speciali), dalle grandi potenzialità di espansione.

PARTNERSHIP

Il corso è realizzato in collaborazione e con il sostegno di:

- A.I.C. Associazione Italiana Celiachia FVG Onlus - www.celiachia.fvg.it
- SLOW FOOD FVG - slowfoodfvg.it
- ETICA DEL GUSTO - Udine - www.eticadelgusto.it

Per iscriverti:

Presso la sede di Cividale del Friuli, in viale Gemona 5
Segreteria: tel. 0432/705811; fax 0432/733220; da lunedì a giovedì: 8.00-17.00, venerdì: 8.00-13.00
www.civiform.it - è possibile prescrivere attraverso la compilazione dell'apposito form on-line

