

TECNICHE DI PASTICCERIA FRESCA

Perché partecipare

Per acquisire le competenze necessarie per un primo inserimento in un laboratorio artigianale di produzione di pasticceria fresca, primo passo per un successivo allineamento alle competenze richieste dall'attuale mercato del lavoro.

Per acquisire nozioni fondamentali di HACCP, merceologia e tecnologia alimentare finalizzate all'acquisizione di tecniche di produzione di mignon, paste da banco e torte comunemente realizzate presso i laboratori dolciari artigianali presenti sul territorio regionale.

Chi può partecipare

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL

Che cosa si farà

Il corso si sviluppa con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG e al suo interno si acquisiranno le conoscenze e le competenze per:

- selezionare e predisporre alla successiva lavorazione le materie prime necessarie per la preparazione di basi di pasticceria (paste friabili, masse montate, pasta choux, pasta sfoglia, creme di base, bavaresi e soffici, bagne e salse, panna montata, glasse e zucchero per decorare, meringhe francesi e italiane) utilizzando correttamente gli strumenti a disposizione e rispettando in tempi di lavorazione;
- preparare le paste da banco e la pasticceria mignon (paste da banco di dimensione classica e nella versione mignon, farciture di fondi semilavorati mediante creme, frutta e glasse, pasticcini mignon caratterizzati dalla componente artistica nella forma e nella decorazione) pronti per la vendita presso un laboratorio artigianale di pasticceria;
- realizzare dolci da credenza e dessert da ristorazione (dolci classici, a base di sfoglia e crema; torte moderne; dolci da credenza con ricetta classica; dolci da credenza che richiedono l'assemblaggio di pasta sfoglia e creme di vario tipo; dessert tradizionali e decorati; dolci da ristorazione tradizionali da servire nel piatto e gustare col cucchiaino pronti per la somministrazione);
- acquisire le tecniche di base per la vendita al dettaglio dei prodotti realizzati (allestimento del bancone, gestione della clientela, gestione del pagamento).

Conoscenze tecnico professionali

- Elementi di merceologia degli alimenti
- HACCP e conservazione alimentare
- Elementi di tecnologia alimentare
- Preparazione dei semilavorati
- Tecniche di base di pasticceria
- Preparazione di paste da banco e mignon



Programma Operativo Regionale 2014-2020

**Il Fondo Sociale Europeo
in Friuli Venezia Giulia**

UN INVESTIMENTO PER IL TUO FUTURO



- Realizzazione di dolci da credenza classici ed elaborati
- Realizzazione di dessert da ristorazione
- Tecniche di vendita al dettaglio
- Le diverse attrezzature per la cottura
- Le sostanze utilizzate per la cottura: caratteristiche, temperature, modalità

Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro

Quando

Il corso sarà avviato appena raggiunto il numero minimo di allievi e avrà una durata totale di 280 ore.

Dove

Denominazione ente

CIVIFORM soc. coop.sociale

Via di Conconello, 16 fr. Opicina - 34151 Trieste

Tel. 040.9719811 – Fax 040.2171717

www.civiform.it

Come
partecipare

Per partecipare al corso è necessario iscriversi al programma PIPOL registrandosi in modo autonomo sul portale

<http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/formazione-lavoro/servizi-lavoratori/FOGLIA101/> oppure recandosi presso un Centro per l'Impiego. Le

persone già iscritte a PIPOL, ma che avevano fatto una richiesta diversa, dovranno modificare il Piano d'Azione Individuale (PAI), sempre presso il CPI.

>> Info

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG e un Attestato di Formazione generale sicurezza lavoratori.

Referente del corso

Micaela Miglietta

Email: micaela.miglietta@civiform.it

Tel. 040.9719803



ATI 1 – HUB GIULIANO – I.R.E.S.