

PASTICCIERE

Perché partecipare

Per intraprendere un percorso formativo completo ed ottenere una qualifica professionale. Il pasticciere si occupa della produzione artigianale di prodotti di pasticceria fresca e da forno, sia dolce che salata. Opera in autonoma sull'intero processo di lavoro: dalla preparazione delle basi di pasticceria all'assemblaggio dei prodotti (es. paste da banco, pasticceria mignon, dolci da credenza, biscotteria, dolci da forno), compresa l'eventuale fase di cottura, fino al loro confezionamento finale per la vendita al cliente. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di attrezzature e macchinari professionali (es. bilance, impastatrici, formatrici, sfogliatrici, temperatrici, forni).

Chi può partecipare

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL

Il corso, con riferimento al **Repertorio dei Settori Economico Professionali** della Regione FVG, è incentrato sui seguenti quattro qualificatori professionali che porteranno gli allievi ad acquisire le competenze per potersi spendere nel mercato del lavoro con un adeguato livello di autonomia:

■ PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA

Descrizione: preparare le basi per la pasticceria (es. paste friabili, masse montate, pasta sfoglia, creme, basi liquide, gelitificate e croccanti) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria.

■ PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA

Descrizione: realizzare prodotti artigianali di pasticceria fresca dolce e salata (es. paste da banco, pasticceria mignon, dolci da credenza, dessert a cucchiaio e dolci da ristorazione), curandone gli aspetti decorativi.

■ PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA

Descrizione: realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, dolci da forno, snack salati, dolci fritti), curando la fase di cottura.

■ PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA

Descrizione: realizzare semplici prodotti artigianali di cioccolateria (es. cioccolatini, praline, cremi, tartufi) o elementi decorativi di cioccolato per i prodotti di pasticceria.

Che cosa si farà

Conoscenze tecnico professionali

- Merceologia delle materie prime utilizzate in pasticceria
- Elementi di tecnologia alimentare
- Pianificazione ed organizzazione del lavoro
- Procedimenti di lavoro per la preparazione delle basi di pasticceria
- Tecniche di lavorazione artigianale di prodotti di pasticceria
- Tecniche di lavorazione artigianale del cioccolato
- Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Conoscenze trasversali

- Pianificare azioni di ricerca attiva del lavoro
- Sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro
- Qualità, igiene alimentare e salvaguardia ambientale

Quanto dura

Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (15 iscritti).
La durata prevista è di 700 ore di aula e laboratorio, con 210 ore di stage in azienda.

Dove

CIVIFORM soc. coop. sociale
Via di Conconello, 16 34151 Opicina (TS)
Tel. 040.9719811 / Fax 040.9719819

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/lavoro/FOGLIA135/#id8> 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 qualifica corrispondente livello di EQF "European Qualifications Framework" dalla Regione FVG e un Attestato di Formazione generale e specifica di sicurezza in ambiente di lavoro.

Referente del corso

Micaela Miglietta
✉ micaela.miglietta@civiform.it
☎ 040-9719811