

Tecniche di Pasticceria

TECNICHE DI PASTICCERIA

Perché partecipare

Per acquisire le competenze professionali necessarie per un primo inserimento nell'ambito di realtà che si occupano della produzione di prodotti di pasticceria fresca e da forno e le competenze tecniche finalizzate alla 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.

Chi può partecipare

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL.

Requisiti: conoscenza della lingua italiana a livello A.2 e possesso dell'idoneità fisica per l'esercizio della professione.

Contenuti

Il corso, con riferimento al Repertorio dei Settori Economico Professionali della Regione FVG, è incentrato sui seguenti tre 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.

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 assemblaggio e decorazione
- Tecniche di lavorazione artigianale di prodotti di pasticceria fresca
- Tecniche di lavorazione artigianale di prodotti di pasticceria
- Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

Conoscenze trasversali

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

Durata

La durata prevista è di **200 ore** di aula e laboratorio. Il corso si avvierà al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (8 iscritti).

Quando

Dal 24/05/2021

Sede

CIVIFORM Cividale + formazione online

Come partecipare

Per partecipare ai corsi è necessario **isciversi a PIPOL** registrandosi on-line sul sito della Regione Friuli Venezia Giulia (soggetti NEET under 30 nella sezione [Garanzia Giovani](#), adulti disoccupati sezione [Occupabilità](#)) o recandosi presso uno dei [Centri per l'Impiego](#) della Regione.

Attestato

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

Referente del corso
Paola Gon
paola.gon@civiform.it

Tel. 0432 705811

Durata	200 ore
Certificazione	Attestato di frequenza
Quota di iscrizione	gratuito - finanziato da FSE / POR FVG 14-20
Titolo di studio	Nessun vincolo
Stato occupazionale	Disoccupati/inoccupati/a rischio disoccupazione/lavoratori in CGS o mobilità
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana ad un livello sufficiente per la frequenza al corso (livello A.2).
Residenza/Domicilio in FVG	Non specificato
Indennità di frequenza	nessuna
Sede	Civiform Cividale - viale Gemona 5
Periodo	Dal 24/05/2021
Frequenza e Orario	Orario diurno, frequenza intensiva
Note	Al termine del corso sarà rilasciato un Attestato di frequenza dalla Regione FVG, un Attestato di Formazione generale sicurezza lavoratori. Il corso si svolge in modalità mista: la parte teorica online e l'attività laboratoriale in presenza.