

# CORSO PROFESSIONALE PER PANIFICATORE

## *Corso professionale*

<b>Docenti:</b>	Daniele Di Grazia (panificatore), Domenico De Rosa (pizzaiolo), Gian Luca Forino (pasticciere), Francesco Favorito (pasticciere e panificatore), Tullio Monaldi (pizzaiolo e panificatore), Gabriella Genua (biologa), Andrea Giujusa (Tecnico di Igiene Ambientale e del Lavoro).
<b>Giorno:</b>	martedì, mercoledì, giovedì e venerdì.
<b>Data inizio corso:</b>	01/02/2022
<b>Data fine corso:</b>	18/03/2022
<b>Orario:</b>	9.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 2.600,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso ricco e completo per un mestiere antico e indispensabile, che con il tempo si è arricchito di nuove conoscenze e competenze tecniche specifiche.

Questo corso professionale, composto da 140 ore di laboratorio e aula, si propone di formare operatori specializzati, in grado di rispondere alle attuali esigenze del mercato e alle richieste di una clientela sempre più attenta alla qualità del prodotto. Partendo da un approfondito studio delle materie prime, sotto la guida di docenti esperti della materia, gli allievi apprenderanno le tecniche di produzione e lievitazione degli impasti, i metodi di lavorazione e le diverse tipologie di cottura per la realizzazione di pane, pizza e lievitati dolci. Il percorso formativo comprenderà una parte dedicata alla panificazione gluten free e all'analisi sensoriale del prodotto.

Completano l'offerta formativa lezioni di:

Salute e sicurezza in ambiente di lavoro: 8 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato secondo la normativa D. Lgs 81/08.

Igiene degli alimenti e procedure HACCP: 6 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04).

Le classi sono a numero chiuso, al fine di garantire a ogni allievo un efficace e sicuro apprendimento.

Costo del corso € 2.131,14 + IVA

Il costo del corso comprende:

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 6 ore)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08)
- divisa completa (grembiule, giacca e bandana personalizzate con logo della scuola)
- dispensa e materiale didattico
- borsone per il trasporto di divisa e materiale didattico
- materie prime e di consumo
- uso delle attrezzature dei laboratori
- assicurazione INAIL

Per accedere ai laboratori della scuola è necessario indossare le scarpe antinfortunistica.

- Formare professionisti di successo che, in brevissimo tempo, raggiungano il loro obiettivo lavorativo.
- Acquisire i segreti e le tecniche di una tra le più antiche tradizioni culinarie, arricchendo la conoscenza di ogni allievo con lo studio delle materie prime, delle tecniche di lievitazione, lavorazione, conservazione e cottura degli impasti, attraverso l'utilizzo di attrezzature tradizionali e moderne.
- Rendere ogni allievo capace di ideare una propria linea di prodotti, più confacente alla propria clientela e alla propria realtà commerciale.

Sotto la guida attenta di docenti esperti di panificazione, lievitazione e pizzeria, gli allievi impareranno come realizzare prodotti da forno improntati alla qualità e all'eccellenza, personalizzando al massimo le ricette.

Ciò al fine di rendere le proprie competenze spendibili all'interno di un settore in costante evoluzione, che guarda al futuro pur senza tradire i valori del passato.

I moduli formativi del corso sono:

1. Organizzazione del servizio e del posto di lavoro

2. Il lievito madre nella panificazione:

- tipologie, caratteristiche, attività fermentative.
- perché solido, perché liquido?
- applicazione delle diverse tipologie di lievito madre
- la lievitazione e la maturazione

3. Tecnica di preparazione pratica degli impasti base per pani e loro trasformazione:

- Impasti diretti e indiretti
- Biga e poolish

4. I processi di lievitazione.

Puntatura.

Cilindratura.

Spezzatura.

Formatura.

Tornitura.

Cottura dei prodotti:

- utilizzo dei diversi forni;
- cottura in base al peso;
- cottura in base all'impasto

Saranno preparati:

- I pani tradizionali: ciabatta, baguette, pane casareccio, ecc.
- Pre-fermenti nella realizzazione di pizza e pane
- La pizza: in teglia, alla pala, classica "baciata"
- Pinsa romana
- Pane con farine particolari: multicereali, semola, orzo e segale.
- I lievitati dolci: croissant sfogliati, brioches e krapfen.
- Panificazione per intolleranze (GLUTEN FREE)

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà:

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef

- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 6 ore)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)