

# CORSO PASTICCERIA - AVVIAMENTO PROFESSIONALE

*corso professionale*

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Docenti:</b>           | Giuseppe Amato (pasticciere), Gian Luca Forino (pasticciere), Antonio Galatà (nutrizionista), Gabriella Genua (Biologa), Andrea Giujusa (Tecnico di Igiene Ambientale e del Lavoro), Nazzareno Lavini (pasticciere), Marco Rinella (pasticciere), Annikka Toni (cake designer). |
| <b>Giorno:</b>            | dal lunedì al venerdì; 41 lezioni.  |
| <b>Data inizio corso:</b> | 27/09/2021  |
| <b>Data fine corso:</b>   | 22/11/2021  |
| <b>Orario:</b>            | 8.00-14.00  |
| <b>Costo:</b>             | € 4.500,00  |
| <b>Sede:</b>              | Via della Pineta Sacchetti, 263   |

Il corso prevede la formazione di una figura professionale nell'ambito della pasticceria in grado di realizzare ricette tradizionali e innovative, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione e conservazione, valorizzandone la presentazione con modalità creative. Le lezioni teorico-pratiche sono tenute nell'aula/laboratorio della scuola, dotata di attrezzature e macchinari di ultima generazione. Le classi sono a numero chiuso, al fine di garantire a ogni allievo un efficace e sicuro apprendimento.

Costo del corso € 4.000,00 + iscrizione € 500,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il pagamento può essere rateizzato presso la scuola, per maggiori informazioni rivolgersi alla

nostra segreteria.

Il costo del corso comprende:

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef riconosciuto dalla Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani)
- attestato HACCP - 6 ore di formazione obbligatoria secondo la normativa europea (Reg. CE 852/04) e regionale (DGR Lazio 825/09) necessario per lavorare
- attestato sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) con frequenza obbligatoria
- attestato addetto alla gestione emergenza antincendio (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)
- attestato di formazione di Primo Soccorso (D.Lgs. 81/2008) (frequenza obbligatoria).
- iscrizione per un anno alla Confederazione Pasticceri Italiani Regione Lazio (Conpait)
- divisa completa (pantalone, giacca, cappello e 2 grembiuli)
- dispensa e materiale didattico
- borse per il trasporto di divisa e materiale didattico
- materie prime e di consumo
- Kit pasticceria in comodato gratuito
- assicurazione INAIL
- assicurazione privata antinfortunistica per la durata di un anno
- uso delle attrezzature dei laboratori.

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

Formare **pasticceri preparati e consapevoli**.

Fornire le **tecniche basi** per rendere autonomi e sicuri gli alunni, una volta entrati nel mondo del lavoro

Far acquisire le conoscenze relative ai prodotti della **pasticceria da laboratorio e da ristorazione**, valorizzandone la presentazione e garantendo elevati standard di qualità.

I moduli formativi del corso sono:

1. **Salute e sicurezza in ambiente di lavoro:** 8 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato secondo la normativa D. Lgs 81/08 necessario per lavorare.
2. **Igiene degli alimenti e procedure HACCP:** 6 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato HACCP secondo la normativa europea (Reg. CE 852/04) e regionale (DGR Lazio 825/09) necessario per lavorare.

- 3.Merceologia degli alimenti:** tutte le informazioni sulle varie categorie merceologiche, per conoscere a fondo la materia prima ed utilizzarla al meglio.
- 4.Utilizzo corretto delle attrezzature di laboratorio:** lezioni dedicate alla tecnologia e all'utilizzo delle moderne attrezzature per preparare basi, dolci e conservare tutto in modo adeguato.
- 5.Le basi della pasticceria:** bignè; creme; meringhe; masse montate; sfoglia; friabili; dolci da forno; cioccolato; lievitazione dolce e salata; pasticceria da the; torte classiche; la mignon classica; dolci nazionali; cremosi, mousse e bavaresi.
- 6.Le decorazioni:** cake design, decorazioni su torte, su biscotti. Tutte le tecniche per abbellire i prodotti dolciari e rendere uniche le proprie creazioni.
- 7.La pasticceria salata:** lezioni incentrate sul "salato" (pan brioche, bottoncini, croissant vari, torte rustiche, etc...) per completare la formazione sulla pasticceria da laboratorio.
- 8.Verifiche intermedie e finale:** per consolidare quanto appreso e verificare l'efficacia della formazione.

Alla verifica finale potranno essere ammessi solo gli alunni che avranno frequentato almeno i 4/5 (o l'80%) delle ore di formazione previste dall'intero percorso formativo. L'esame si svolgerà in una giornata nella quale si effettueranno la prova teorica e la prova pratica.

Al termine del corso l'alunno riceverà:

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef riconosciuto dalla Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani)
- 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)
- attestato addetto alla gestione emergenza antincendio (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria)
- attestato di formazione di Primo Soccorso (D.Lgs. 81/2008) (frequenza obbligatoria).