

PASTICCIERE PROFESSIONALE - qualifica regionale pasticciere

corso professionale - Iscrizione scontata al 50% (€ 250 anziché € 500) se fatta entro il 15 marzo.

Docenti:	Giuseppe Amato (pasticciere), Gian Luca Forino (pasticciere), Antonio Galatà (nutrizionista), Gabriella Genua (HACCP), Andrea Giujusa (HACCP e sicurezza), Nazzareno Lavini (pasticciere), Alessandro Moretti (F&B manager), Marco Rinella (pasticciere), Alessandro Scarinci (consulente del lavoro) e Francesca Speranza (sugar artist), Annikka Toni (cake designer).
Giorno:	dal lunedì al venerdì; 426 ore di formazione in aula/laboratorio (72 lezioni), più 124 ore di stage curriculare, per complessive 550 ore.
Data inizio corso:	17/04/2023
Data fine corso:	04/08/2023
Orario:	8.00-14.00
Costo:	€ 7.000,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il corso prevede la formazione di un operatore della produzione di pasticceria in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali e innovative, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, manipolazione, cottura e conservazione dei prodotti dolciari, valorizzandone la presentazione con modalità creative. Il corso è composto da lezioni teorico-pratiche tenute nell'aula/laboratorio della scuola, dotata di attrezzature e macchinari di ultima generazione, e da uno stage formativo, parte integrante dell'intero percorso. Le classi sono a numero chiuso, al fine di garantire a ogni allievo un efficace e sicuro

apprendimento.

Costo del corso € 6.500,00 + iscrizione € 500,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il pagamento può essere rateizzato o finanziato presso la scuola, per maggiori informazioni rivolgersi alla nostra segreteria.

Iscrizione scontata al 50% (€ 250 anziché € 500) se fatta entro il 15 marzo.

Il costo comprende:

- attestato di qualifica professionale rilasciato dalla Regione Lazio in caso di superamento dell'esame finale;
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef riconosciuto dalla Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani);
- attestato come responsabile del piano di Autocontrollo HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) con frequenza obbligatoria;
- attestato sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) con frequenza obbligatoria;
- attestato addetto alla gestione emergenza antincendio (D.Lgs. 81/2008) con frequenza obbligatoria;
- attestato di formazione di Primo Soccorso (D.Lgs. 81/2008) con 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;
- kit pasticceria in comodato gratuito;
- borsone per il trasporto di divisa e materiale didattico;
- materie prime e di consumo;
- 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.

Per poter accedere al corso il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- aver compiuto la maggiore età;
 - aver assolto l'obbligo scolastico;
 - se cittadino straniero, ai precedenti requisiti si aggiungono i seguenti: se comunitario deve conoscere la lingua italiana, se extracomunitario oltre a questo deve anche avere un permesso di soggiorno valido per tutta la durata del corso.
- Il livello di conoscenza della lingua italiana sarà valutato preventivamente attraverso un test e un colloquio.

Formare professionisti di successo, preparati e consapevoli che, in poco tempo, raggiungano il loro obiettivo lavorativo.

Far emergere le propensioni e le capacità di ogni allievo, aiutandolo a trovare la sua giusta collocazione nel mondo del lavoro.

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

Svolgere consapevolmente e in piena autonomia operativa il proprio ruolo, utilizzando attrezzature e tecniche moderne, nel rispetto delle norme HACCP e delle norme di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.

I moduli formativi del corso sono:

1. **Utilizzo corretto delle attrezzature di laboratorio** : lezioni dedicate alla tecnologia e all'utilizzo delle moderne attrezzature per preparare e conservare tutto in modo adeguato
2. **Merceologia degli alimenti**: studio delle varie categorie merceologiche, per conoscere a fondo la materia prima ed utilizzarla al meglio, esaltandone le caratteristiche nutrizionali
3. **Le basi della pasticceria**: bignè; creme; meringhe; masse montate; sfoglia; friabili; cremosi, mousse, bavaresi, dolci da forno; cioccolato; lievitazione dolce e salata; pasticceria da tè; torte classiche; la mignon classica; dolci nazionali
4. **La pasticceria mignon moderna**: creazioni ed accostamenti perfettamente equilibrati nelle quali sono racchiuse tecnica, raffinatezza e gusto
5. **La progettazione**: tecniche e segreti di grandi maestri per progettare un dessert e una carta dessert con focus sulla pasticceria da ristorazione
6. **Lo zucchero e il cioccolato**: studio ed analisi sensoriale di questi magici ingredienti. Creazione di prodotti di confetteria e pralineria. Temperaggio del cioccolato
7. **Le decorazioni**: cake design, decorazioni su torte, su biscotti, modelling in 3D. Tutte le tecniche per abbellire i prodotti dolciari e rendere uniche le proprie creazioni

8. **Il gelato e i semifreddi:** modulo dedicato allo studio del bilanciamento delle ricette per consentire ad ogni allievo di creare una ricetta personale, conoscendo le tecniche basi
9. **La pasticceria salata e la panificazione:** lezioni incentrate sul “salato” (pan brioche, bottoncini, croissant vari, torte rustiche, ecc.) e sulla panificazione di prodotti tipici di un laboratorio di pasticceria (poolish e biga): baguette, ciabatta, grissini aromatizzati, ecc.)
10. **La pasticceria salutista:** analisi dei vari ingredienti dal punto di vista nutrizionale, e preparazione di alcune ricette tipiche della tradizione rivisitate in chiave “salutistica”, utilizzando ingredienti alternativi
11. **Salute e sicurezza in ambiente di lavoro:** 16 ore di formazione obbligatoria con rilascio degli attestati secondo la normativa D. Lgs 81/08 (formazione generica e specifica, anti incendio, primo soccorso)
12. **Igiene degli alimenti e procedure HACCP:** 20 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell’attestato di Responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP secondo la normativa europea (Reg. CE 852/04) e regionale (DGR Lazio 825/09)
13. **Food cost:** studio delle singole voci di costo (dirette e indirette) al fine di capire il giusto prezzo per ogni piatto e per ottenere così il congruo margine di guadagno
14. **La contrattualistica del lavoro:** disamina dettagliata sulla normativa di settore. Diritti e doveri nel rapporto di lavoro analizzati dal punto di vista dell’imprenditore e del dipendente
15. **Sessioni di verifica:** 4 verifiche intermedie per valutare l’apprendimento di ogni alunno.

Il corso prevede un periodo di stage a completamento della formazione ricevuta in aula/laboratorio ed è propedeutico all'ammissione all'esame finale.

Lo stage è svolto in strutture selezionate dalla scuola ed è supportato dalla presenza di un tutor.

L'esame si articolerà in due giornate nelle quali saranno svolte la prova teorica e la prova pratica, entrambe sostenute davanti a una commissione esaminatrice composta dal rappresentante della Regione, di altri enti istituzionali e dai docenti titolari del corso. All'esame finale potranno essere ammessi solo gli alunni che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di formazione previste dall'intero percorso formativo.

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

- attestato di qualifica legalmente riconosciuto a livello regionale, nazionale ed europeo (D.

Lgs. 16/01/2013 n. 13)

- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef riconosciuto dalla Conpait (Confederazione Pasticceri Italiani)
- certificazione delle competenze di livello EQF 3
- attestato come responsabile del piano di Autocontrollo HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 20 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).