

# CORSO PASTICCERIA - PROFESSIONE PASTICCIERE

*corso professionale*

<b>Docenti:</b>	Giuseppe Amato (miglior pasticciere da ristorazione al mondo), Gian Luca Forino (pasticciere, campione mondiale di pasticceria Juniores nel 2014), Gabriella Genua (biologa), Antonio Gisondi (pasticciere), Nazzareno Lavini (capo pasticciere), Alessandro Masia (pasticciere), Federico Prodon (pasticciere), Marco Rinella (pasticciere e imprenditore), Alessandro Tiscione (pasticciere), Annikka Toni (cake designer).
<b>Giorno:</b>	dal lunedì al venerdì; 42 lezioni, 211 ore di formazione in aula/laboratorio.
<b>Data inizio corso:</b>	02/10/2023
<b>Data fine corso:</b>	01/12/2023
<b>Orario:</b>	9.00-14.00
<b>Costo:</b>	€ 5.000,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il corso professionale di Pasticceria di A Tavola con lo Chef offre una formazione di livello e altamente pratica, volta a favorire un inserimento immediato nel mondo del lavoro.

Il corso prevede la formazione di una figura in grado di realizzare ricette tradizionali e innovative, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione e conservazione, e valorizzando la presentazione con modalità creative. Le lezioni teorico-pratiche si svolgono nella nostra moderna aula/laboratorio, dotata di attrezzature e macchinari di ultima generazione.

I nostri docenti sono pasticciere di grande esperienza, professionisti pluripremiati che

combinano la loro passione per la pasticceria con l'insegnamento. La loro vasta esperienza nel campo della formazione assicura un alto standard di qualità e il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Ogni allievo viene seguito scrupolosamente durante il proprio percorso di apprendimento e crescita personale.

Il nostro tutor ti accompagnerà per assisterti e fornirti tutto il sostegno necessario nel periodo di formazione in aula e ti terrà sempre aggiornato sulle numerosissime richieste di personale che arrivano quotidianamente alla nostra attenzione. Ti supporterà, inoltre, nella stesura del curriculum vitae e ti darà preziose indicazioni su come affrontare un colloquio di lavoro in modo ottimale.

Oltre l'85% dei nostri studenti lavora nel settore prescelto e i più meritevoli ottengono occupazione immediata post-formazione.

Per garantire un apprendimento efficace e sicuro, le classi sono a numero chiuso, al fine anche di garantire ad ogni allievo un'attenzione personalizzata. Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 4.098,36 + IVA

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
- 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
- uso delle attrezzature dei laboratori.

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

Gli obiettivi che il corso si prefigge sono molteplici:

- 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.

Gli argomenti trattati nel corso sono:

1. **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.
2. **Merceologia degli alimenti:** tutte le informazioni sulle varie categorie merceologiche, per conoscere a fondo la materia prima ed utilizzarla al meglio.
3. **Utilizzo corretto delle attrezzature di laboratorio:** durante le lezioni, gli allievi imparano ad utilizzare le attrezzature per preparare basi, dolci e conservare tutto in modo adeguato.
4. **Le basi della pasticceria:**
  - bignè: studio accurato degli ingredienti della pasta bignè e realizzazione di varie tipologie classiche e fritte
  - le creme: studio accurato degli ingredienti e realizzazione di vari tipi di creme dai sapori e consistenze diverse
  - le meringhe: studio approfondito dell'albume per la creazione di tantissime tipologie di meringa
  - pan di spagna e biscuit: disamina delle varie masse montate (medie, leggere, pesanti), approfondimento dei singoli ingredienti, realizzazione di pan di spagna e biscotti
  - la pasta sfoglia: realizzazione di vari tipi di sfoglia, tecniche di laminazione per ottenere la sfogliatura perfetta, preparazione di dolci quali millefoglie e diplomatico
  - la pasta frolla: studio dei suoi ingredienti, realizzazione di varie tipologie di pasta frolla
  - i dolci da forno: realizzazione dei classici dolci da forno che non possono mancare in pasticceria
  - il cioccolato (lavorazione e pralineria): studio ed analisi sensoriale di questo magico ingrediente. Creazione di prodotti di pralineria. Temperaggio del cioccolato
  - i prodotti lievitati da prima colazione al forno e fritti: studio del processo della lievitazione, preparazione di brioche di base e brioche sfogliata, differenza fra brioche, croissant e cornetti.
  - la piccola pasticceria da tè: realizzazione della piccola pasticceria per accompagnare l'ora

del té

- le torte classiche: realizzazione di torte classiche, presenti in ogni pasticceria, che riassumono in sé tante delle lavorazioni studiate fino a questo momento
- i dolci nazionali: disamina e realizzazione pratica di alcuni classici dolci della tradizione italiana
- la mignon classica e moderna: creazioni ed accostamenti perfettamente equilibrati nelle quali sono racchiuse tecnica, raffinatezza e gusto
- i cremosi, le mousse e le creme bavaresi: studio delle differenze fra le tre preparazioni, applicazione pratica nella realizzazione delle ricette
- 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
- il dessert al piatto: la progettazione, lo studio, l'esecuzione per presentare un dessert bello esteticamente e bilanciato nei sapori
- le torte moderne: realizzazione di torte dall'aspetto moderno,
- le crostate moderne: realizzazione in chiave moderna di ricette tradizionali, sotto la guida di un grande esperto del settore.

5. **Le decorazioni:** il cake design, decorazioni su torte, in pasta di zucchero. Tutte le tecniche per abbellire i prodotti dolciari e rendere uniche le proprie creazioni.

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'allievo 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).