

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

CORSO DI FORMAZIONE PER PASTICCIERE

Il corso di formazione per **“Pasticciere”** organizzato dall'**ANPA** sotto l'alto Patrocinio e la collaborazione della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, della **Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, dell'**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** e dell'**Associazione Pasticcieri Napoletani** è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di **“Commis – Aiuto Pasticciere”**
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di **“Secondo Pasticciere – Sous Chef Patissier”**
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di **“Capo Pasticciere – Chef Patissier”**

L' articolazione e organizzazione del piano di studi così come previsto dall'**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere. A questi 3 fondamentali livelli di studio, si legano a loro volta ulteriori percorsi formativi e/o professionalizzanti finalizzati a sviluppare ulteriormente le conoscenze, le competenze e le abilità tecniche già acquisite, nell'obiettivo di offrire agli allievi la possibilità di implementare il proprio piano di studio e raggiungere un grado di preparazione di profilo manageriale e/o imprenditoriale: **Corso per “Capo partita decoratore”**, **“Corso per “Capo partita cioccolatiere – Chocolatier”**, **Corso per “Capo partita confettiere – Confiseur”**, **Corso per “capo partita gelatiere – Glacier”**, **Corso per “Capo partita fornaio – Boulanger/Fournier”**

CORSO DI FORMAZIONE PER PASTICCIERE (LIVELLO BASE)

Il Corso di Formazione per “Pasticciere” (livello base)”, si rivolge a quanti intendono avviarsi ad una professione che richiede, oltre ad una grande passione, una preparazione di base solida, creatività, diligenza, costanza, precisione ed ordine. Il mestiere di Pasticciere offre, oggi più che mai, molte opportunità occupazionali, soprattutto grazie al grande aumento dei consumi nel settore dolciario ed il ritorno della lavorazione artigianale dei dolci all'interno di ristoranti e alberghi, nonché all'ampliamento dell'offerta dolciaria da parte di panifici, cioccolaterie e gelaterie. Il Corso si rivolge ad un pubblico eterogeneo: **giovani e meno giovani, italiani e stranieri, uomini e donne, con o senza esperienza nel settore ed in possesso di qualunque grado di istruzione**, che intendono avviarsi alla meravigliosa professione di Pasticciere con competenza, professionalità e serietà. Il Corso permetterà di apprendere gli aspetti tecnici e professionali del mestiere di Pasticciere, dalla conoscenza delle attrezzature ed utensilerie, all'uso ed alla conoscenza delle materie prime, dalle tecniche e metodi di cottura, alle tecniche di conservazione ed igiene degli alimenti, alle diverse preparazioni di base della pasticceria dolce e salata, dalla lavorazione degli impasti fondamentali, alla preparazione di creme e semifreddi, di biscotteria secca e da banco, dalle tecniche di farcitura di torte, dolci, biscotti e pasticcini. Il profilo professionale formato dal **Corso di Pasticceria (livello base)** organizzato dall'**ANPA** sarà in grado di operare con una adeguata autonomia all'interno di laboratori di pasticceria alberghiera ed extralberghiera, disponendo della conoscenza delle principali nozioni organolettiche e merceologiche dei prodotti, della conoscenza e del corretto utilizzo delle attrezzature del laboratorio, delle tecniche di preparazione, farcitura e cottura dei principali prodotti dolciari e di pasticceria salata. Il corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della pasticceria artigianale ed industriale, ma non provenienti da percorsi formativi specialistici, desiderino aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze teorico/pratiche sulla produzione dei prodotti di pasticceria, nonché a chi, senza precedenti esperienze nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali per lavorare presso laboratori di

pasticcera, secondo canoni di produzione artigianale e nel rispetto della genuinità dei prodotti. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di laboratori di pasticceria alberghieri ed extralberghieri e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti secondo la tradizione dolciaria e gastronomica italiana. La docenza del Corso sarà affidata esclusivamente a **Maestri Pasticcieri** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare con il ruolo di **Commis - Aiuto Pasticciere** nel reparto pasticceria di alberghi e strutture ristorative nazionali ed internazionali, nonché all'interno di laboratori di pasticceria artigianali e semi-industriali, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di **48 ore** distribuite nell'arco di **1 mese e mezzo**, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali del settore dolciario attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **La struttura del laboratorio di pasticceria, le attrezzature ed il personale (3 ore)**
La brigata di pasticceria e la gerarchia, il rispetto delle regole, l'importanza della divisa. L'igiene personale. Le attrezzature di pasticceria ed il loro utilizzo; gli utensili in genere.
- **Le materie prime usate in pasticceria e le loro caratteristiche (3 ore)**
Le uova, il burro, gli oli vegetali, le margarine, lo strutto, il lardo, la farina, il saccarosio, i dolcificanti, il miele, la frutta secca, la frutta fresca, il latte, il cioccolato, il cacao, le sostanze aromatiche, il latte e derivati (panna, panna vegetale, yogurt, ricotta, mascarpone, mozzarella)
- **Il lievito e la lievitazione (3 ore)**
Il lievito di birra, il lievito madre, fattori che influenzano la lievitazione (temperatura, pressione osmotica, pH. I batteri lattici, i lieviti e la fermentazione, la fermentazione alcolica, i lieviti usati nella panificazione (lievito di birra, lievito di birra secco, poolish, lievito chimico. Tecniche e tipologie di lievitazione (lievitazione biologica, chimica, fisica)
- **Le preparazioni di base (6 ore)**
Gli impasti fondamentali (la pasta frolla, la pasta sfoglia, la pasta choux, il pan di Spagna, i biscotti, i bignè)
- **Le creme (6 ore)**
La crema pasticciera, la crema inglese, la crema al burro, la crema chiboust, la crema mousseline, le meringhe, le mousse, le bavaresi
- **Le bagne e le decorazioni (6 ore)**
La preparazione delle bagne ed i loro impieghi; tecniche base di decorazione (la decorazione con il cornetto e la siringa)
- **Tecniche di cottura (3 ore)**
Il calore, la temperatura e la cottura. I metodi di cottura. Le cotture a conduzione con acqua (tecnica dell'affogare, cottura a bagnomaria). La cottura a vapore. Le cotture a conduzione con grasso. Le cotture per irraggiamento (gratinare, cottura in forno)
- **I biscotti secchi ed i lievitati (6 ore)**
Biscotto classico, alle mandorle, al cioccolato, la cialda, il croissant
- **La pasticceria salata (6 ore)**
Tecniche di impasto e lievitazione, le paste basi della pasticceria salata, le farciture
- **Normative igienico/sanitarie: Il piano HACCP ed i principi del metodo (8 ore)**
- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro**

STAGE (TRAINING ON THE JOB): Rappresenta un'importante e stimolante opportunità formativa per gli allievi che alla fine del Corso e previo superamento dell'esame finale, potranno richiedere alla Segreteria Stage dell'ANPA, la possibilità di svolgere un **percorso di stage** per un periodo da 1 a 6 mesi (previa insindacabile disponibilità e decisione delle aziende ospitanti), all'interno del reparto pasticceria di un'azienda alberghiera od extralberghiera, nonché presso laboratori di pasticceria, in affiancamento a Pasticcieri professionisti. Durante il periodo di *training on the job*, pertanto, sarà possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la prima fase formativa, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di pasticceria secondo gli standard di lavoro e le strategie commerciali dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti **dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.**

INIZIO CORSI	Ogni mese
DURATA	Un mese e mezzo di formazione pratica, con opportunità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
N° POSTI	15
FREQUENZA	3 volte a settimana (lunedì–mercoledì–venerdì)
ORARIO LEZIONI	15.00 – 18.00
COSTO	€ 1420,00 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per Commis – Aiuto Pasticciere (livello base) firmato e riconosciuto dalla Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria , dalla Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria , dall' APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani , dal Movimento Cuochi e Pasticcieri Siciliani , dall' Associazione Pasticcieri Napoletani e dallo Skal International , attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
STAGE	Consentiti agli allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 1 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni successiva attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 IVA 22% inclusa + 2 rate consecutive mensili di € 733,00 IVA 22% inclusa ciascuna oppure € 278,00 IVA 22% inclusa + 12 rate consecutive mensili da € 129,00 IVA 22% inclusa ciascuna

Con il patrocinio e la collaborazione di:

