

PASTICCERE

Codice corso CRS 1359.33 **Determinazione regionale di approvazione** D.D. n 183/DPG009 del 18/09/2019

Settore economico-professionale Produzioni alimentari

Descrizione del profilo professionale

Il Pasticcere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e utensileria di settore. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria. Controlla le fasi di cottura, riposo e raffreddamento e realizza la farcitura, guarnizione e confezionamento dei prodotti. Il Pasticcere esercita la propria attività presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali (reparti forneria della GDO). In una struttura alberghiera, la brigata di pasticceria collabora strettamente con la brigata di cucina.

Destinatari e requisiti minimi di accesso

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

È ammesso il riconoscimento di crediti formativi di frequenza.

Durata e articolazione 478 ore di cui 318 ore di formazione d'aula e 160 ore di tirocinio curriculare

Quali competenze si apprendono con il corso

- Selezionare e conservare materie prime e semilavorati
- Lavorare l'impasto e realizzare le preparazioni di base e le creme (semilavorati)
- Realizzare la produzione, cottura e raffreddamento dei dolci
- Farcire, decorare e confezionare i dolci

Certificazione rilasciata Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.Lgs. 13/13

Costo € 2.600,00 Sono previsti sconti e rateizzazioni senza costi aggiuntivi. **Termini e modalità di iscrizione** Iscrizioni aperte. Contattaci per avere più informazioni e per iscriverti al corso.