



**SCUOLA
PER TE**

Istruzione e formazione per non restare indietro

INFORMATICA - LINGUE - RECUPERO ANNI SCOLASTICI - SPECIALIZZAZIONI - CERTIFICAZIONI

QUALIFICA DI

PASTICCIERE

DURATA DEL CORSO: 80 ORE

***40 ORE DI TEORIA**

***40 ORE DI STAGE**

***TEST DI INGRESSO**

***SCELTA DEI GIORNI**

***SCELTA DEGLI ORARI**

***LEZIONI IN AULA**

***LEZIONI A CASA**

OBIETTIVI DEL CORSO

Un corso di pasticceria professionale ideale per chi vuole **acquisire competenze specialistiche di pasticceria ed elevate abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti di pasticceria** per imparare la professione e lavorare come pasticciere in aziende quali bar-pasticcerie, pasticcerie artigianali, ristoranti di qualità, industrie dolciarie.

Il corso si svolgerà sotto la **guida e l'insegnamento di qualificati docenti di pasticceria e arte bianca**, rigorosamente professionisti del [settore](#).

PROGRAMMA

- Regole pratiche di **igiene - HACCP**
- **Merceologia** degli alimenti
- Organizzazione del personale e **sistema impresa di pasticceria**
- La **mise en place** del posto di lavoro nella pasticceria
- **Caratteristiche e tecniche di utilizzo attrezzatura di pasticceria** e dei macchinari per la lavorazione dell'impasto, la lievitazione e la cottura
- Il ciclo di **lavorazione dei prodotti di pasticceria**
- Le **tecnologie della pasticceria**
- Tecniche di **produzione di paste base**
- Tecniche di **produzione, composizione, farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria**
- Tecniche di **lavorazione del cacao e del cioccolato**
- Lavorare come **pasticcere: norme giuridiche e sicurezza sul lavoro**
- Applicazione in azienda (**stage**) delle competenze acquisite per lavorare come pasticcere.

SCUOLA PER TE