

## *Corso di Pasticciere*



**Pasticciere**, il lavoro che permette di esprimere al massimo l'estro e la creatività di un contesto ricco di profumi e colori.

Ci vuole passione, amore per "l'arte bianca", per infondere tutta la dolcezza che il prodotto richiede.

Se ti senti un po' "artista" scegli un modo alternativo per esprimerti...puoi comunicare anche attraverso un dolce.

**Istituti Professionali** organizza un **Corso per Pasticciere**, indispensabile per appropriarsi in breve tempo di tutte le tecniche di una professione oggi molto richiesta. Il corso si svolge a diretto contatto con l'ambiente e le attrezzature necessarie per la professione.

Il Corso si propone di formare la figura professionale del Pasticciere in grado di svolgere le sue funzioni in piena autonomia e nel rispetto delle norme igienico- sanitarie.

Si rivolge a tutti coloro che intendono imparare una professione richiesta che permette di esprimere al meglio la propria creatività e affermarsi professionalmente in un settore che offre grandi opportunità di lavoro sia in Italia che all'estero.

## Profilo Professionale



Il **Pasticciere** presiede alla produzione di molteplici specialità; nel suo repertorio sono presenti le torte, le paste, i biscotti, i prodotti base di cioccolato, il gelato, la pasticceria tradizionale.

La sua creatività accompagna ricorrenze festive come la Pasqua, il Natale o gli anniversari, i buffet...

Il **Pasticciere** è quindi il professionista qualificato addetto alla produzione, in modo autonomo e competente, di pasticceria fresca, da forno, dolci lievitati.

Pur potendo ricoprire tutti i ruoli presenti nei reparti produttivi delle aziende del settore dolciario, è anche in grado di svolgere attività specifiche in seno ad una particolare produzione, come ad esempio, impastatore, infornatore, o decoratore in imprese artigianali oppure imprese dolciarie.

Collabora alla gestione delle scorte del magazzino, al ricevimento della merce al suo controllo igienico-sanitario.

Sa usare e mantenere efficienti le attrezzature; elabora ricette e ne modifica la composizione a seconda delle esigenze.

Produce pasticceria fresca, lievitata, da forno, rispettando le tecniche e le modalità esecutive opportune, in funzione dei consumi e delle commesse.

Il **Corso per Pasticciere** è un percorso completo: dalla conoscenza delle materie prime, alle tecniche di bilanciamento, alla produzione di impasti base di prodotti dolciari. Un lungo excursus su tutta la pasticceria italiana, la sua cultura, i suoi prodotti, tra la classicità ed innovazione.


## Sbocchi Occupazionali

Gli ambiti d'inserimento lavorativo possono essere panifici artigianali e pasticcerie, siano esse annesse a Bar o laboratori per conto terzi. Nelle imprese del settore dolciario, si colloca in tutti i reparti produttivi.

## Programma Didattico

- **Produzione pasticceria fresca**
- **Produzione pasticceria da forno**
- **Dolci al cucchiaio**
- **Creme e farciture**
- **Confezionamento e presentazione dei prodotti**





**Scheda Sintetica**

## Corso per Pasticciere

<b>Sede di svolgimento</b>	Roma
<b>Data</b>	Dal 07 al 12 maggio 2012
<b>Durata</b>	48 ore in full immersion
<b>Prove di selezione</b>	Test Psicoattitudinali e di livello
<b>Certificazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Attestato di Frequenza</li><li>- Attestato rilasciato dai Maestri Pasticcieri della Struttura presso la quale si svolge la Formazione</li></ul>
<b>Materiale Fornito</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Materiale Didattico</li><li>- Divisa</li></ul>
<b>Agevolazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Finanziamento della quota di iscrizione</li><li>- Divulgazione dei curricula dei nostri allievi presso tutte le aziende del settore</li><li>- Alloggio incluso per i non residenti</li></ul>