



ASSEGNO GOL PERCORSO 2 "AGGIORNAMENTO (UPSKILLING)" **OPERATORE DI PASTICCERIA**

RIF: PROFILO DEL REPERTORIO DEGLI STANDARD PROFESSIONALI REGIONE VENETO
P-80 - OPERATORE DI PASTICCERIA

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di sviluppare e aggiornare competenze, conoscenze e abilità per la figura dell'**Operatore di Pasticceria**.

L'obiettivo è di permettere all'allievo di maturare le necessarie esperienze tecniche ed operative che sono indispensabili per formare e/o aggiornare coloro che devono occuparsi della progettazione e della produzione di prodotti di pasticceria, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni.

L'Operatore di Pasticceria si occupa dell'impasto, della formatura, della cottura e della composizione dei vari prodotti. La struttura pratica del corso, infatti, consente agli allievi di acquisire quelle competenze che sono indirizzate in maniera specifica, verso il mondo della pasticceria.

Il corso, della durata di **120 ore**, si svolgerà interamente in presenza presso due scuole/laboratori. Viene data la possibilità di scelta per quello più vicino alla propria zona di residenza:

- **MARTELLAGO (VE)** presso "TOMATO & BASIL"
- **PAESE (TV)** presso "URBAN KITCHEN SCHOOL"
- **CADONEGHE (PD)** presso "SFP FRANCESCO D'ASSISI"
- **PORTOGRUARO (VE)** presso "SHARKS RUGBY"

Al termine del corso, ed al superamento del **70% di frequenza** delle ore previste, verrà rilasciato un attestato di partecipazione e acquisizione delle competenze.

Il percorso formativo è gratuito, finanziato dalla Regione Veneto e prevede l'erogazione di **bonus** di sostegno per **l'accesso** e la **partecipazione** al corso.

Questi bonus devono essere **richiesti esclusivamente al Centro per l'Impiego** e sono riservati a coloro che partecipano alle attività previste.

ARGOMENTI DEL CORSO

LAVORAZIONE DI IMPASTI E CREME

- Riconoscere la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria
- Leggere le caratteristiche fisico – chimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione dell'impasto
- Riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare
- Selezionare la composizione di impasti e creme in funzione del tipo di prodotto da realizzare della temperatura esterna e del livello di umidità
- Utilizzare macchinari, attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e dello zucchero
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di lavorazione e conservazione di impasti e creme
- Applicare tecniche di igienizzazione di attrezzature, macchinari e utensili per la realizzazione degli impasti sulla base delle procedure standard

REALIZZARE LA FARCITURA E LA DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO

- Applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- Rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero
- Scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero
- Applicare procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP) nel processo di farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria

Per informazioni:

GIADA PACCAGNELLA - MARNIE SCHIAVON

politicheattive@adattaformazione.it

tel. 0497387356

Seguici sui nostri social



@adattaformazione srl



Adatta Formazione