

CORSO INTRODUTTIVO ALL' ARTE BIANCA (PANE E PASTICCERIA)

Cod. 2019_3AC.vADL.pf219



DURATA

106 ore teorico-pratiche

SEDE DEL CORSO

presso sede FOR.ES. –via Zambra 11 –Trento e presso un laboratorio di pasticceria ubicato in prossimità della sede formativa.

DESCRIZIONE DELLA MODALITA' DI FORMAZIONE

Il corso è diretto a tutti coloro che intendono acquisire conoscenze e competenze tecnico-professionali finalizzate a trasformare la passione per la pasticceria e panificazione in un vero lavoro. Il percorso è aperto anche a tutti gli autodidatti che non hanno mai ricevuto una formazione culinaria. Il corso porterà gli allievi, passo dopo passo, ad apprendere le basi dell'arte. L'attività didattica è supportata da esercitazioni pratiche/laboratoriali di carattere collettivo e individuale.

CERTIFICAZIONE RILASCIATA: Al termine del percorso formativo verrà svolto l'esame per ottenere la certificazione delle competenze acquisite secondo lo standard "Certiskill" e relativa al profilo professionale contrattuale di "panettiere e pasticciere".

Verranno inoltre rilasciati:

- attestato di frequenza a fronte di una partecipazione pari all'80% del monte ore complessivo
- attestato di frequenza "Sicurezza e Salute su Lavoro"
- attestato di frequenza H.A.C.C.P

SINTESI DEI CONTENUTI

I contenuti fanno riferimento a tutti i principali aspetti legati agli strumenti, ingredienti, preparazioni e punti di vista professionali tipici della pasticceria e panificazione.

MATERIE PRIME ED IMPASTI: 20 ore

Materie prime ed ingredienti

Caratteristiche ed utilizzo strumenti di dosaggio:

Tecniche di manipolazione;

Tecniche di formatura: sequenze di preparazione

Tecniche di utilizzo impastatrici e tecniche di utilizzo della macchina per la formatura

LIEVITAZIONE (20 ore)

Leviti di panetteria e prodotti lievitanti per pasticceria
Caratteristiche, funzioni ed utilizzo delle celle di lievitazione
Determinazione ambiente ottimali e tempi di lievitazione
Valutazione della consistenza della produzione

COTTURA (20 ore)

Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni
Caratteristiche e parametri della cottura di panetteria e pasticceria fresca
Reazioni durante la cottura
Valutazioni del processo e dello stato di cottura dei prodotti

FARCITURA E DECORAZIONE PRODOTTI PASTICCERIA (10 ore)

Tipologie, caratteristiche ed utilizzo delle attrezzature e degli strumenti per la farcitura e la decorazione
Applicazione di farciture, bagne, glassature e decorazioni alimentari di pasticceria
Tecniche di farcitura
Tecniche di decorazione

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO – RISCHIO ALTO: 16 ore - AL TERMINE DEL MODULO VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE

Rischi lavorativi sul luogo di lavoro
Corretto utilizzo degli strumenti di lavoro
Eeguire in sicurezza le diverse operazioni

H.A.C.C.P: 12 ore – AL TERMINE DEL MODULO VERRA' RILASCIATO L'ATTESTATO CONFORMEMENTE ALLA NORMATIVA VIGENTE

Igiene e sicurezza dei prodotti destinata all'alimentazione
Il sistema H.A.C.C.P.
La sicurezza alimentare

METODOLOGIE E TECNICHE PER UNA EFFICACE RICERCA ATTIVA DEL LAVORO - 8 ore

Caratteristiche del mercato del lavoro locale, nazionale ed europeo
Servizi per l'impiego del territorio: panoramica sui soggetti presenti sul territorio

COSTI

1000,00 euro, interamente coperti dal voucher rilasciato dall'Agenzia del Lavoro di Trento a favore di lavoratori disoccupati/sospesi. Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di 10 iscritti. E' richiesta una cauzione di 100,00 euro, che sarà rimborsata al superamento dell'80% del monte ore totale previsto.

Per informazioni e adesioni: Tel. 0461.420655 E-mail info@foresweb.com