PROFESSIONE PASTICCIERE - ROVERETO

Tipologia costo: Gratuito

Proposto da: DB formazione srl

Contenuti del corso:

Tipologia di corso:

Industria/artigianato

Modalità di svolgimento della formazione:

Aula/laboratorio + tirocinio

Descrizione della modalità di formazione:

Il corso prevede lezioni d’aula frontali e laboratoriali, dove i partecipanti verranno coinvolti attivamente. I corsisti, attraverso le varie tipologie di lezioni, impareranno a conoscere tutti gli ingredienti che vengono utilizzati nella preparazione dei principali dolci.
Oltre all’apprendimento di competenze tecniche, parte del corso sarà dedicata a Salute e sicurezza sul lavoro e Haccp.

Certificazione rilasciata:

Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

Sintesi dei contenuti:

Il percorso formativo progettato di durata complessiva di 312 ore mira a fornire tutte le competenze di base nei settori della pasticceria attraverso una formazione tecnico-pratica (aula, laboratorio) ed è previsto un tirocinio di 320 ore.

Moduli:

TIROCINIO

Ore: 320

SUPPORTO

Ore: 30

FORMAZIONE LAVORATORI

Conoscere i pericoli e rischi connessi alle mansioni di lavoro con livello di rischio basso, connesse principalmente alle attività nell’ambito della pasticceria.
Imparare ad adottare comportamenti consoni a prevenire l'insorgere di situazioni pericolose evitando che

tali avvenimenti mettano a rischio la salute di sé e degli altri. Apprendere le regole necessarie al mantenimento dell'ordine e pulizia nel luogo di lavoro

Ore: 8

HACCP

Fornire le conoscenze e le abilità necessarie ad operare nel rispetto delle norme igienico sanitarie e degli standard HACCP nell'ambito delle attività di manipolazione degli alimenti. Il modulo, è realizzato in conformità con la normativa prevista (Regolamento CE 852/2004)

Ore: 4

INFORMATICA PER LA PASTICCERIA

Sviluppare le conoscenze e le abilità necessarie alla ricerca mirata di contenuti digitali utili nel contesto della pasticceria attraverso l'utilizzo mirato e consapevole dei diversi media e delle diverse fonti

Ore: 30

PROBLEM SOLVING E CREATIVITA'

Trasferire, in stretta integrazione con le attività formative, d'aula e laboratoriali, riferimenti operativi e tecniche utili alla gestione dei problemi ed all'individuazione di soluzioni creative nel quadro dell'attività di pasticceria artigianale

Ore: 30

ELEMENTI DI CAKE DESIGN

Sviluppare la capacità di realizzare semplici decorazioni di prodotti di pasticceria adottando appropriate procedure di conservazione dei semilavorati; Sviluppare consapevolezza dell'impatto ecologico delle attività e
conoscenza delle procedure per il corretto smaltimento dei rifiuti alimentari

Ore: 44

CREME E FARCITURE

Sviluppare la capacità di preparare creme e complementi di farcitura, adottando le appropriate tecniche di conservazione. Sviluppare consapevolezza dell'impatto ecologico delle attività e conoscenza delle procedure per il corretto smaltimento dei rifiuti alimentari

Ore: 52

LIEVITAZIONE E COTTURA DELLE BASI

Sviluppare la capacità di: curare la lievitazione delle basi, monitorando la temperatura e controllando visivamente lo stato dei prodotti, gestire il processo di cottura e di raffreddamento dei prodotti da forno

Ore: 60

PREPARAZIONE IMPASTI DI BASE

Accogliere i partecipanti, acquisendo elementi, utili al fine tuning della programmazione didattica ed all’identificazione preliminare di esigenze/opportunità di erogazione di Attività di supporto; Sviluppare la capacità di realizzare la formatura dei prodotti di pasticceria artigianale, a partire da diverse tipologie di impasti realizzati, curando il controllo organolettico delle materie prime; Sviluppare consapevolezza dell’impatto ecologico delle attività e conoscenza delle procedure per il corretto smaltimento dei rifiuti alimentari.

Ore: 76

Informazioni:

Sede del corso:

Via del Follone, 8 - 38068 - ROVERETO (TN) - L'ente è disponibile a realizzare il corso anche in altre sedi, nel caso si raggiunga il numero minimo di partecipanti

Durata e orari:

- **Durata in giorni:** 150
- **Durata in ore:** 632
- **Orario:** 08:30 - 16:00 Gli orari sono indicativi e possono subire variazioni
- **Data inizio:** 06/05/2026
- **Data fine:** 10/09/2026

Costi:

Gratuito

Requisiti:

Il corso è riservato a coloro che risultano in possesso dei seguenti requisiti

- **Titolo di studio:** Qualsiasi titolo
- **Altri requisiti:** Il corso verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti 6.
- **Destinatari:** Disoccupati e sospesi. Necessaria profilazione da parte del Centro per l'Impiego. Corso riservato ai profilati 3

Modalità di selezione:

- **Test d'ingresso:** Non previsto
- **Numeri massimo di iscritti:** 20

Iscrizione:

- **Modalità di iscrizione:**

  Iscrizione presso il Centro per l'Impiego, previa profilazione

Responsabile:

- **Responsabile:** BRUSCHETTI DANIELE
- **Telefono:** 0464/424902
- **Email:** INFO@DBFORMAZIONE.IT

Vi sono allegati presenti.
