

# PROFESSIONE PASTICCIERE TRENTO

**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 E. MACCANI, 50 - 38121 - TRENTO (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:** 09:00 - 15:00 Gli orari sono indicativi e possono subire variazioni
- **Data inizio:** 10/06/2026
- **Data fine:** 30/09/2026

### **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

### **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.**

---