

corso professionale operatore della produzione di pasticceria

Bologna

Rif. PA	2021-22824/RER/1
Titolo percorso	corso professionale operatore della produzione di pasticceria
Area professionale	Produzione e distribuzione pasti
Qualifica	Operatore della produzione di pasticceria
Contenuti del percorso	Il percorso proposto, si promette di partire dalle nozioni base della pasticceria, passando dalla merceologia, conoscenza delle materie prime (zuccheri, latte e derivati, uova, farina, uova, lieviti) passando attraverso la loro trasformazione, con la realizzazione di impasti base (frolla, patè a choux, creme,masse montate base uova e base burro, sfoglia), lo stoccaggio, conservazione e utilizzo all'interno di preparazioni e/o composizioni più complesse, per arrivare a una pasticceria più innovativa, che tiene conto di preparazioni più elaborate (es. mousse, gelatine, arie,spume,ecc..) e prevede una parte più artistica e creativa, affinché il prodotto finito oltre ad essere gradevole al palato, lo sia anche agli occhi. All'interno nel percorso vi sono anche lezioni dedicate alle nozioni necessarie, finalizzate alla creazione di un prodotto finito, che rispecchi i gusti di diversi target di clientela. Particolare attenzione anche sui lievitati dolci e salati e la gestione degli impasti
Descrizione del profilo	L'operatore della produzione di pasticceria è una figura professionale specializzata nella progettazione e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria, cioccolateria, gelateria e panificazione, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari, essere capace di valorizzandone la presentazione con modalità creative di decorazione e farcitura, tenendo conto anche dell'aspetto igienico sanitario e della sicurezza durante tutto il ciclo produttivo. Saper realizzare una ricetta tenendo conto della stagionalità e qualità dei prodotti, il territorio, contesto in cui opera e target di clientela. Oltre alla consapevolezza dei costi di gestione e produzione.
Attestato rilasciato	Certificato di qualifica professionale (ai sensi della DGR 739/2013)
Livello EQF	4
Durata	500 ore
Aula, Stage, Project Work e FAD	Aula: 300 ore Stage: 200 ore
Requisiti di accesso	I requisiti minimi di accesso sono: di avere assolto il diritto dovere all'istruzione e formazione (se minorenni possesso di almeno una qualifica triennale conseguita nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale), essere in possesso di esperienza formativa e/o lavorativa coerente con il progetto di formazione, oltre ad avere una buona comprensione della lingua italiana parlata e scritta e una conoscenza basilare del settore pasticceria.
Criteri e modalità selezione	Le iscrizioni saranno raccolte in modo cronologico. I partecipanti verranno ammessi se rientreranno nella seguente categoria: giovani non occupati o disoccupati che abbiano assolto il diritto/dovere alla formazione e all'istruzione (essere in possesso del diploma del 3° anno), conoscenza della lingua italiana parlata e scritta, conoscenza base del lessico professionale e sulla motivazione all'accesso al corso di formazione. Dopo avere verificato le condizioni oggettive di ogni singolo richiedente, i candidati saranno chiamati a sostenere un colloquio conoscitivo, con il quale si certificheranno le attitudini e le motivazioni a intraprendere il percorso formativo, compresi obiettivi e finalità. I colloqui

	individuali saranno tenuti dall'orientatore e dal coordinatore dell'ente promotore del servizio, che comunicheranno l'esito delle selezioni alla fine del colloquio. I risultati delle selezioni saranno resi noti entro una settimana dall'incontro avvenuto.
Numero partecipanti	12
Data termine iscrizione Data di avvio prevista	Per informazioni contattare l'Organismo di formazione ai riferimenti indicati di seguito.
Tipologia di offerta formativa	A qualifica
Organismo di formazione	FOOD GENIUS ACADEMY S.R.L.
Sedi del percorso e informazioni di contatto referente	Bologna: Referente: Eleonora Merlo Chicconi Tel.: 0510064658 Email: e.c@foodgeniusacademy.com
Edizioni avviate / approvate	1 / 1
Quota di iscrizione individuale	6.400,00 €
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2021-22824/RER autorizzata dalla Regione Emilia-Romagna con Determinazione n. DD 18619/2024 del 11/09/2024