

Programma Specifico 24/23
**Formazione a favore di persone a rischio di esclusione, marginalità,
discriminazione in carico ai Servizi sociali, sanitari e ai Servizi del
collocamento mirato**

TECNICHE BASE DI PASTICCERIA

PERCHÉ PARTECIPARE

Il percorso formativo intende sviluppare nei partecipanti specifiche competenze tecnico-professionali per operare nell'ambito delle produzioni alimentari, nello specifico in pasticcerie artigianali, ma anche in laboratori di pasticceria annessi a realtà presenti nella grande distribuzione (ipermercati, supermercati, ecc.) per acquisire le competenze base per produrre prodotti di pasticceria fresca e secca, principalmente piccoli pasticcini e biscotti. L'allievo avrà modo di visionare il processo relativo alla lavorazione dei prodotti di pasticceria e occupandosi principalmente della preparazione di alcune basi e della realizzazione di semplici prodotti di pasticceria fresca e secca, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Il progetto promuove anche il recupero della fiducia in sé stessi, sfruttando il valore benefico del "mettere le mani in pasta".

DESTINATARI

Persone a rischio di esclusione, marginalità, discriminazione e/o persone con disabilità, in carico al Servizio sociale, Servizio sanitario o ai servizi del collocamento mirato. I destinatari devono essere residenti o domiciliati sul territorio regionale ed avere almeno 18 anni compiuti al momento dell'avvio delle operazioni in senso stretto.

I destinatari hanno diritto a un'indennità a risultato di 2€ per ogni ora di effettiva presenza. Il risultato è costituito dall'effettiva partecipazione all'attività formativa certificata sul registro, al netto degli esami finali, di almeno il 70% delle ore di corso.

FINALITÀ

Attraverso la formazione i partecipanti acquisiranno le competenze riferite ai seguenti qualificatori:

>> QPR-ALI-03 PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA - EQF3 – (sviluppato in modo completo) - Sulla base del piano di produzione, il soggetto è in grado di preparare le basi (es. impasti base, creme, bagne, salse, gelatine, meringhe, elementi decorativi a base di panna, glasse, zucchero) necessarie per la successiva realizzazione di prodotti di pasticceria nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene e HACCP.

>> QPR-ALI-04 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA - EQF3 – (sviluppato in modo parziale) - Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti di pasticceria fresca (es. paste da banco, pasticcini mignon, dolci da credenza e dessert da ristorazione), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale.

>> QPR-ALI-05 PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA - EQF 3 - (sviluppato in modo parziale) - Sulla base di specifiche ricette, realizzare prodotti artigianali di pasticceria secca dolce e salata (es. biscotteria, paste secche da banco, snack salati, dolci fritti, torte da forno e grandi lievitati), utilizzando materie prime, semilavorati, attrezzature, strumenti e applicando tecniche di lavorazione appropriate per la buona riuscita del prodotto finale

>> QPR-ALI-29 APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI - EQF3 - (sviluppato in modo parziale) - Sulla base delle indicazioni ricevute, della documentazione d'appoggio e del sistema delle relazioni, definire la sequenza delle operazioni da compiere per raggiungere il risultato atteso, provvedendo ad approntare gli spazi, le attrezzature e i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

OBIETTIVI

- Approntare gli utensili, le attrezzature e la mise en place necessari alla preparazione preliminare delle materie prime e alla realizzazione dei semilavorati
- Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti

- Pulire e disinfettare l'area di lavoro utilizzando i prodotti forniti e seguendo la frequenza indicata
- Conoscere e classificare ingredienti impiegati nella produzione di prodotti di pasticceria da forno, gli alimenti di origine animale ed i grassi animali e vegetali, oltre agli zuccheri e alla frutta
- Utilizzare indicazioni di appoggio (ricette, procedure) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione
- Valorizzare i prodotti alimentari tipici del territorio
- Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano produzione
- Scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per la preparazione delle diverse basi
- Preparare le paste base: frolla e sfoglia
- Riconoscere le diverse metodologie di lavorazione dei prodotti e le varie tecniche di lavorazione per la lievitazione
- Preparare le masse base: montata e reale
- Preparare bignè da riempire successivamente
- Preparare creme di pasticceria: pasticcera, chantilly, bavaresi, soffici, cremose, inserimenti
- Preparare bagne, salse e marmellate
- Preparare gelatine, glasse e meringhe
- Preparare elementi decorativi a base di cioccolato
- Preparare elementi decorativi a base di zucchero
- Adottare adeguate modalità di conservazione
- scegliere e dosare le materie prime e semilavorati necessari per le diverse preparazioni dolci e salate
- Produrre paste da banco classiche
- Produrre pasticcini mignon
- Produrre diverse tipologie di biscotti
- Cuocere i prodotti mediante forno elettrico o a gas
- Effettuare la preparazione di dolci da forno
- Mantenere un livello di igiene personale adeguato, atto a garantire la salubrità degli ambienti di lavoro
- Effettuare in maniera adeguata il riordino e la sanificazione delle attrezzature e degli ambienti di lavoro
- Descrivere i fattori che influenzano la crescita microbica
- Effettuare una autopresentazione, valorizzando le proprie competenze e obiettivi professionali
- Effettuare una ricerca attiva del lavoro
- Consultare i siti web di incontro domanda-offerta di lavoro
- Assumere comportamenti sicuri

DURATA

300 ore (di cui 120 ore stage aziendale)

SEDE DEL CORSO

AD FORMANDUM
società cooperativa sociale – socialna zadruga
Via Ginnastica, 72
34142 TRIESTE - TS
Telefono 040 566360



ATTESTATO

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza, l'attestato di sicurezza generale, l'attestato di sicurezza specifica e l'attestato per addetti al settore alimentare HACCP.