



CORSO PER PASTICCERE PROFESSIONISTA SEDE DI MILANO

QUALIFICA RILASCIATA: Pasticcere Professionista

DESTINATARI: Il corso di pasticcere si rivolge a chi voglia iniziare la professione di pasticcere e necessiti apprendere l'arte della pasticceria ma non ha mai svolto la scuola alberghiera e non possiede alcun diploma; a chi desideri arricchire e perfezionare la conoscenza per raggiungere un'alta professionalità. Il corso darà allo studente le conoscenze necessarie per lavorare in una pasticceria o prodotti dolciari da panetteria.

TITOLI RILASCIATI: Diploma di Pasticcere Professionista Accademia Italiana Chef e Attestato di Addetto alla somministrazione di alimenti HACCP.

INIZIO DEL CORSO: Ogni mese e mezzo circa.

DURATA IN AULA: 1 mese e mezzo di formazione, 6 incontri.

TIROCINIO/STAGE: Sì, 300 ore formative all'interno di una pasticceria che aderisce al progetto formativo dell'Accademia Italiana Chef. **FAST FORMAT:** solo in caso di particolari necessità, se presenti i requisiti necessari ad **insindacabile giudizio del docente**, lo studente potrà cominciare lo stage già durante il periodo delle lezioni accademiche, in modo da ridurre al minimo i tempi per il raggiungimento del diploma.

ORARI DEL CORSO: il Venerdì, dalle 9.30 alle 13.00 e dalle ore 13:30 alle ore 16:30 (short brunch offerto e consumato all'interno dell'Accademia).

N° DEI POSTI: Max 20

REQUISITI DI ACCESSO: Avere assolto la scuola dell'obbligo

OBIETTIVI DEL CORSO: il Corso per Pasticcere Professionista dell'Accademia Italiana Chef si propone di dare una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la Lievitazione, la Panificazione, la Pasticceria, oltre alle tecniche e all'organizzazione necessarie a produrre qualsiasi tipologia di pasticceria in modo professionale.

COSTO DEL CORSO: € 2.200,00, iva esente ai sensi dell'art. 10 co. 1.20) del D.P.R. 633/1972.

MODALITA' DI PAGAMENTO: acconto all'iscrizione di € 150,00 – € 2.050,00 all'inizio del corso

SVILUPPO DEL CORSO:

- a) Lo studente dovrà studiare il manuale di formazione didattica dell'accademia liberamente a casa (Executive Chef Pasticcere è sempre a disposizione per chiarimenti e domande).
- b) 39 ore distribuite in 6 incontri di formazione in accademia
- c) 300 ore formative all'interno di una pasticceria che aderisce al progetto formativo dell'Accademia Italiana Chef (gli orari sono da concordare in aula con lo studente) oppure tramite richiesta può sostenere lo stage anche all'interno di una struttura di propria conoscenza.
- d) All'interno del corso lo studente parteciperà anche al corso di Addetto alla somministrazione alimenti – HACCP (non obbligatorio per chi ha già il requisito).

Esami: Teorico e pratico dopo la formazione e lo stage lavorativo. L'istruttore procederà a valutare se l'allievo ha raggiunto i requisiti necessari per accedere all'esame. Valutazione degli esami con una commissione : 1/100° con lode.



PROGRAMMA FORMATIVO DIDATTICO

- MODULO 1: la panificazione e prodotti di panificazione. La Schiacciata Fiorentina, i Panini al Latte, Panini da Colazioni, Messicani.
- MODULO 2: la pasta sfoglia ed il suo utilizzo nella pasticceria: Millefoglie, Sfogliatine, Polacche, Biscotti Fiorentini, Stelle, Coni. Nei buffet: Pizzette, Vol au vent, Apetizer.
- MODULO 3: la pasta frolla ed il suo utilizzo nella pasticceria. Monoporzioni: Budini, Crostatine alla Marmellata, Crostatina alla Ricotta, Crostatina alla Frutta. Torte: Crostata alla Marmellata, Torta della Nonna, Torta al Semolino.
- MODULO 4: la pasta frolla e la pasticceria secca. Frolla da Sacco a Poche. Torta Crema Catalana, Crostata alla Frutta, Torta Nutella, Torta Crema&Cioccolato, Torta alla Crema.
- MODULO 5: la pasta di zucchero per il cake design: lavorazione della pasta e l'utilizzo nella copertura delle torte.
- MODULO 6: crema Pasticcera a Caldo e Chantilly. Crema a Freddo. Le Mousse e le torte gelato.
- MODULO 7: la pasta Brisè: Prodotti da Buffet e Torte salate. Le Crêpes e le Crespelle.
- MODULO 8: i Croissant, Paste da colazione, le Treccine.
- MODULO 9: i Krafen. Bomboloni alla Crema e Ciambelle.
- MODULO 10: la Pasta Choux e le Bigne, Pasta Biscuit. utilizzo degli strumenti della pasticceria. Studio della Terminologia. Utilizzo dei macchinari da pasticceria. Il Forno nella pasticceria. Riassuntivo: la Pasticceria di base; la Pasticceria fine.
- MODULO 11: Storia del cioccolato. Temperaggio del cioccolato: lavorazione, scivere col cioccolato, cioccolatini, copertura. Glassa al cioccolato. Ganasce al cioccolato.

Corso Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari semplici con rilascio Attestato di frequenza.

HACCP

La valutazione del rischio in campo alimentare.

Conservazione e igiene degli alimenti

Per ulteriori informazioni:

Segreteria: 347.4834149 - dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 17.00
oppure via email: milano@accademiaitalianachef.com