

Corso:

**Pasticciere**

## DESCRIZIONE PROFILO

Il Pasticciere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma e stampa i vari tipi di pasticceria ed infine presiede la loro cottura.

<b>Requisiti</b>	Maggiore età
<b>Durata/frequenza</b>	60 ore dalle ore 19.00 alle ore 22.00 (2 sere a settimana)
<b>Argomenti</b> Contenuti	<b>HACCP 8 ore</b> Sicurezza alimentare
<b>Argomenti</b> Contenuti <b>produzione</b>	<b>1 - Pasta Frolla 6 ore</b> Farina, tecnica della sabbatura, pasta frolla, diverse lavorazioni <b>Crostate, biscotti a tema decorati con ghiaccia reale, e pasta zucchero</b>
<b>Argomenti</b> Contenuti <b>produzione</b>	<b>2 - Pasta sfoglia 6 ore</b> Sfogliatura, tempi, laminazione <b>Millefoglie, cannoncini, pizzette, vol au vent,</b>
<b>Argomenti</b> Contenuti <b>Produzione</b>	<b>3 - Pan di spagna (torte) 6 ore</b> Paste montate, aria nell'impasto, torta chantilly, classica, al burro, al cioccolato <b>Torta classica chantilly, (Saint Honore) glasse</b>
<b>Argomenti</b> Contenuti <b>produzione</b>	<b>4 - Crema pasticciere 8 ore</b> Gelatinizzazione amido, Uova, crema pasticciere e varianti (chantilly, cioccolato, nocciola), semifreddi <b>Crostata frutta fresca (cioccolato lamponi, chantilly e fragole), dolci al cucchiaio, pasta bigné, creme. Mousse moderne</b>
<b>Argomenti</b> Contenuti <b>Produzione</b>	<b>5 - Pasta lievitata 6 ore</b> Glutine, Impasto, lieviti, tempi maturazione <b>Brioche, Croissant, (dolci e salate)</b>
<b>Argomenti</b> Contenuti <b>Produzione</b>	<b>6 - Cioccolato vestito a festa 8 ore</b> Tempera del cioccolato <b>Decorazioni facili, sacher</b>
<b>Argomenti</b> <b>Produzione</b>	<b>7 - Dolci a tema 9 ore</b>
<b>Accertamenti finali</b>	Test finale
<b>Certificazione</b>	Attestato di competenza della Regione