PASTICCERIA

PASTICCERIA	
Competenze di fine corso	- Effettuare l'impasto degli ingredienti per prodotti da forno; - Effettuare la fermentazione delle forme di impasto; - Effettuare la formatura dell'impasto in base ai diversi tipi di prodotti da forno;
Requisiti d'accesso	Nessuno
Sede	CFP Pertini, Via Monte Rosa n.10 Seregno
Durata	60 ore
Frequenza	Obbligatoria, orario pomeridiano
Moduli - Conoscenze	- Elementi di scienze e tecnologie alimentari - Farine: trattamento e conservazione - HACCP - Normativa sulla disciplina igienica dei prodotti alimentari - Normativa sulla lavorazione delle farine - Processo di impasto prodotti da forno - Prodotti da forno - Standard di qualità delle materie prime alimentari - Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari - Nozioni su allergeni e celiachia - Principi della fermentazione controllata

SEDE DIREZIONALE
Agenzia Formazione Orientamento Lavoro Monza e Brianza
Via Tre Venezie, 63 | 20821 Meda (MB) | **afolmonzabrianza@pec.it**

Accertamenti finali	Test scritto e prova pratica
Certificazione rilasciata	Attestato di competenze (Attestato HACCP) previo superamento del test finale e frequenza minima 70% delle ore di lezione

Il corso avrà luogo al raggiungimento del numero minimo di 6 allievi

Data: 03/09/2026

CFP di riferimento: Pertini
Pratica trattata da: Laura Confalonieri