



**Piano di Sviluppo Locale  
Progetto integrato Sviluppo Risposte Umane  
Fondo Sociale Europeo- Ob.3 2000-2006**



Comunità Montana Alta Val Polcevera

**SINERGICA**  
Comunicazione Tecnologie Mestieri

Nell'ambito della programmazione del Piano di Sviluppo Locale Sinergica viene organizzato dall' Agenzia di Formazione Isforcoop un corso per:

Corso di

***OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI  
PASTICCERIA***

*Sistema di riferimento nazionale:*

**Sistema classificatorio ISTAT**

6.5.1.3 Pasticceri, gelatai e conservieri artigianali

**Durata ore :**

**320 ore**

**Modalità certificazione delle competenze:**

Attestato di qualifica

**Sede di svolgimento:**

Villa Serra di Comago

**Attrezzature :**

Aule e laboratori

**Risultati attesi:**

Favorire la creazione di nuove

imprese

**Periodo di Svolgimento:**

Marzo - Giugno 2006

**Destinatari :**

15 Disoccupati

**Requisiti:** Possesso di licenza media/ scuola dell'obbligo

**Obiettivi:** Corso finalizzato alla professionalizzazione di giovani – adulti disoccupati.

L'Operatore della produzione di pasticceria sarà in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative.

Le domande di partecipazione possono essere ritirate presso l' **Agenzia di Formazione Isforcoop, Via Peschiera 9**, o scaricate dal sito internet: [www.isforcoop.it](http://www.isforcoop.it).

**Le iscrizioni saranno aperte da lunedì 13 /02 /06, e si chiuderanno Lunedì 27/02/06 alle ore 12.**

Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare la domanda di iscrizione **dal lun al ven dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 14,00 alla 16,00** presso l' **Agenzia di Formazione Isforcoop, Via Peschiera 9 16121-Genova**.

Nel caso di domande inviate a mezzo raccomandata all'indirizzo di Isforcoop, faranno fede data e ora del timbro postale di invio.

Informazioni: [info@isforcoop-ge.it](mailto:info@isforcoop-ge.it)

I candidati per essere ammessi ai corsi dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso.

Il corso sarà svolto presso Villa Serra di Comago, Via Carlo Levi, 2. Sant'Olcese Genova

# OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA

## **Moduli di formazione suddivisi in unità di competenza**

### **1. Progettazione ricette e carta dessert**

rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce.

concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte

### **1. Progettazione ricette e carta dessert / laboratorio (prova pratica in situazione)**

Le operazioni di progettazione delle ricette e della cartadessert

elaborazione ricette dolciarie

compilazione della carta dessert:pasticceria dolce,salata, gelateria. Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi

### **2. Lavorazione impasti e creme**

scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare

formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità

selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero

applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria

### **2. Lavorazione impasti e creme / laboratorio (prova pratica in situazione)**

Le operazioni di lavorazione dell'impasto e delle creme

programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme

controllo qualità materie prime e semilavorati

preparazione degli impasti e delle creme. Impasti e creme preparati e lavorati nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico sanitarie

### **3. Lievitazione e cottura semilavorati**

scegliere ed impiegare correttamente gli agenti di lievitazione

adottare attrezzature tecnologiche ad hoc per la lievitazione dei semilavorati: celle di ferma lievitazione/congelamento

rilevare anomalie nel processo di lievitazione per effettuarne la messa a punto necessaria e/o eventuali procedure sostitutive della tipologia di processo attivato

stabilire tempi, temperature e modalità di cottura tenendo conto delle alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti

### **3. Lievitazione e cottura semilavorati / laboratorio (prova pratica in situazione)**

Le operazioni di lievitazione, cottura e raffreddamento dei semilavorati

- predisposizione e supervisione del processo di lievitazione
- infornatura dei semilavorati
- monitoraggio delle operazioni automatizzate di cottura e raffreddamento Semilavorati realizzati nel rispetto del corretto processo di lievitazione e cottura e con l'ausilio di tecnologie adeguate

### **4. Farcitura e decorazione prodotto dolciario**

- configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari
- scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero
- rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero

### **4. Farcitura e decorazione prodotto dolciario / laboratorio (prova pratica in situazione)**

Le operazioni di farcitura e decorazione dei prodotti

- realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare. Prodotti finiti farciti e decorati in modo creativo e nel rispetto degli standard di qualità d'immagine prefissati

### **5. Parte teorica di conoscenze base, e normative**

- verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi
- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci
- Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.
- Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.
- Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.
- Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati
- Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura
- Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.)
- Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari: DI n. 155/77
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro delle strutture ristorative
- Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria
- Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria

Nei corsi professionalizzanti per giovani e adulti disoccupati acquista ampia rilevanza l'attività di stage.

Si attribuisce allo stage un'alta valenza per la crescita personale e professionale; lo si riconosce come esperienza rilevante per l'orientamento e il ri-orientamento, un'occasione di conoscenza reciproca tra allievo ed azienda, il processo più efficace di acquisizione di competenze "sul campo".

Il periodo di stage sarà successivo ai laboratori pratici realizzati nell'ambito dei moduli dell'attività corsuale ed avrà come obiettivo :

- favorire il transfert di conoscenze e competenze da un segmento operativo ad un altro;
- far aumentare gradualmente la capacità di dare prestazioni adeguate relativamente a quanto richiesto mediamente dalle aziende;
- "provarsi in situazioni" anche in termini di accettazione delle regole aziendali e del mondo del lavoro in genere ed adeguamento alle stesse

La parte relativa allo stage sarà realizzata all'interno di laboratori di pasticcerie e gelaterie. Una parte di esse ha già collaborato in passato alla formazione di nostri allievi, altre sono state contattate ed hanno dimostrato disponibilità e, in taluni casi possibili esigenze di assunzione.

In fase realizzativa, valutata pari la capacità degli operatori aziendali di trasmettere competenze tecnico professionali, sarà data priorità alle aziende per le quali risulta appunto essere possibile la concretizzazione di uno sbocco occupazionale

## **Metodologia e materiali**

Per conseguire gli obiettivi sopra indicati e svolgere il processo di apprendimento è necessario:

- organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito e previsto dalle disposizioni ISTAT;
- utilizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:
  - quaderno-raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, ricette, appunti, glossario dei termini più importanti;
  - libro di testo;
  - fotocopie di materiale integrativo;
  - lavagna luminosa;
- adottare un insieme di diverse strategie didattiche:
  - lezioni frontali teoriche e pratiche;
  - esercitazioni pratiche (utilizzo di materie prime, : farina, lievito ecc);
  - lavori individuali e di gruppo;
  - discussione guidata;
  - ricerche bibliografiche e multimediali;
  - realizzazione di grafici e cartelloni;
  - visite guidate (aziende / pasticcerie).
- realizzare una parte pratica all'interno di laboratori
  - utilizzo delle materie prime trattate nella fase teorica;
  - realizzazione pratica dei processi trattati nella fase teorica
  - affiancamento nella fase pratica con docenti/tecnici esperti

Comunità Montana Alta Val Polcevera

Via B. Parodi 16010 CERANESI (GE) - 010/782707-781494 Fax 010/784070

Sito Internet: [www.cmaltavalpolcevera.it](http://www.cmaltavalpolcevera.it) Indirizzo e mail: [info@cmaltavalpolcevera.it](mailto:info@cmaltavalpolcevera.it)

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA P.O.R. Ob. 3 2000 - 2006