



Titolo	Addetto alla Pasticceria
Descrizione del corso	Il Pasticcere 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.
Programma del corso	Elementi di scienze e tecnologie alimentari Farine: trattamento e conservazione Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) Normativa sulla disciplina igienica 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 Elementi di scienze e tecnologie alimentari Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno Ingredienti per pasticceria e gelateria Processi di farcitura prodotti di pasticceria Tecniche di lavorazione pasticceria fresca e secca Macchinari ed impianti per prodotti da forno Processi di lavorazione prodotti da forno Prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
Durata del corso	100 ore
Prerequisiti	Nessuno
Documentazione	Aula e Laboratorio
Numero minimo di partecipanti	15/20
Quota d'iscrizione	600€ (iva esente)