

MISURE FORMATIVE PER IL RESKILLING DELLE COMPETENZE – GOL 3 SETTORE Commercio, turismo, ristorazione e servizi alla persona

Qualifica di riferimento	OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA
Area professionale	PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI
Struttura del percorso	<p>Il percorso prevedrà lo sviluppo di conoscenze e competenze delle seguenti Unità di Competenza della qualifica e sotto descritte:</p> <p>UC2 LAVORAZIONE IMPASTI E CREME</p> <ul style="list-style-type: none">• Accoglienza e patto formativo FSE – finanziamenti pubblici• Digitalizzazione e sostenibilità green• Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.• Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.• 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, ecc.).• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).
Possibili contenuti del percorso	<p>UC3 LIEVITAZIONE E COTTURA SEMILAVORATI</p> <ul style="list-style-type: none">• Digitalizzazione e sostenibilità green• Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati.• Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari.• Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria.• Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.• La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).
Descrizione del profilo	L'Operatore della produzione di pasticceria è in grado 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.
Attestato rilasciato	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo
Durata	300 Ore totali: di cui 180 Ore di aula + 120 ore di stage
Numero utenti	10 utenti