

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO BRESCIA

CORSO DI FORMAZIONE PER CIOCCOLATIERE

Il corso di formazione per Cioccolatiere organizzato dall'**ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** con il patrocinio e la collaborazione della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della pasticceria artigianale ed industriale, desiderino aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze sulle tecniche di lavorazione del cioccolato, nonché a chi, senza precedenti esperienze nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali per avviarsi alla professione di cioccolatiere, per avviare un'attività in proprio e/o lavorare presso laboratori di pasticceria e cioccolateria secondo canoni di produzione artigianale e nel rispetto della genuinità dei prodotti. Il Corso permetterà di assistere alle varie fasi di lavorazione del cioccolato e di produzione dei vari prodotti di cioccolateria: cioccolatini, tavolette di cioccolato, torroni, ganache, cremi, praline, truffes, confetti, sculture. In considerazione della peculiarità degli argomenti che verranno trattati durante le lezioni e della tipologia del target interessato, è proposto dall'ANPA solo in formula "**Corso Individuale**" e sarà articolato in **30 ore** di formazione pratica *full immersion* (**10 lezioni di 3 ore c.u.**) e si svolgerà all'interno di laboratori di cioccolateria professionali. Giorni ed orari di svolgimento del corso potranno essere personalizzati sulle specifiche esigenze personali e professionali del partecipante. La docenza del Corso sarà tenuta esclusivamente da **Maestri Cioccolatieri** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

OBIETTIVO: Formare professionisti capaci di operare all'interno di laboratori di lavorazione del cioccolato, attraverso una metodologia didattica basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di 30 ore articolate in 10 lezioni di 3 ore c.u., con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle strutture ospitanti, un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi in azienda. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con il mondo del lavoro, attraverso una sperimentazione concreta sul campo delle competenze acquisite con la formazione. Un vantaggio notevole anche per le stesse imprese che potranno usufruire di un potenziale di risorse impiegabili già formate e parzialmente integrate negli stessi ambiti aziendali.

PROGRAMMA DIDATTICO

- L'organizzazione di un laboratorio di lavorazione del cioccolato
- Macchinari, attrezzature e materie prime: il temperaggio e l'utilizzo delle temperatrici
- Tecniche di elaborazione di tavolette di cioccolato e corpi cavi
- Tecniche di lavorazione del cioccolato con frutta secca, agrumi, riso soffiato e cereali
- Tecniche di elaborazione dei cremi
- Tecniche di elaborazione di pralineria negli stampi con ganache
- Tecniche di produzione di pralineria con ganache tagliate con la chitarra
- Tecniche di elaborazione e produzione di truffes
- Tecniche di chiusura di praline stampate
- Tecniche di taglio e chiusura di pralineria alla chitarra
- Tecniche di elaborazione di oggetti di cioccolato: l'uso degli stampi
- Tecniche di confezionamento e vendita dei prodotti al cioccolato
- Normative igienico/sanitarie: HACCP
- Prevenzione e sicurezza sul lavoro (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)

FASE PRATICA (STAGE): Rappresenta la seconda parte formativa del corso ed anche la più stimolante per gli allievi. Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno la possibilità di essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno di laboratori di lavorazione del cioccolato in affiancamento ad un Maestro Cioccolatiere. In questa fase della formazione sarà, pertanto, possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante il periodo di formazione, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni del cioccolato, sulla base delle esperienze personali del tutor e sulle esigenze dell'azienda ospitante. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro e non prevede retribuzioni ed è consentito solo a soggetti in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs. 13 Agosto 2011.

INIZIO CORSI	In qualunque momento a scelta del partecipante
DURATA	30 ore di formazione pratica
N° POSTI	Corso previsto solo in formula individuale
FREQUENZA	Personalizzabile sulle esigenze del partecipante
ORARIO LEZIONI	Mattina/Pomeriggio
COSTO	€ 2000,00 + IVA 22%
ATTESTATI	Rilascio attestato di qualifica professionale per Cioccolatiere e certificazione HACCP
STAGE	Consentiti ai allievi in possesso dei requisiti previsti dall'art. 18, comma 1, lettera d della legge 196/1997 e dall'art. 11 del D.Lgs 13 Agosto 2011. Per l'attivazione dello stage è previsto il versamento di € 150,00 + IVA 22% alla segreteria stage dell'ANPA, esclusivamente all'atto della verifica da parte della stessa dei requisiti del soggetto partecipante allo svolgimento del tirocinio formativo. La presente quota copre il periodo di stage da 3 a 6 mesi esclusivamente all'interno di un'unica struttura. Qualora l'allievo intendesse svolgere il periodo di tirocinio in più strutture, per ogni attivazione stage sarà necessario versare la quota di € 150,00 + IVA 22%
RATEIZZAZIONE	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 1087,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 248,00 l'una

Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche il modulo formativo relativo al corso di formazione ed informazione per i lavoratori (art. 36 e 37 del D.LGS. 81 del 9 aprile 2008 PCM atto 221 – CSR del 21.12.2011 – Accordo Stato-Regioni), è previsto un ulteriore costo di € 120,00 + IVA 22% che verrà aggiunto al costo iniziale di € 1300,00 + IVA 22%.

Con il patrocinio e la collaborazione di:

