

## CORSO DI FORMAZIONE SPECIALISTICA DI PASTICCERIA SENZA GLUTINE

L'aumento delle allergie e delle intolleranze alimentari verificatosi negli ultimi anni, con le conseguenti reazioni avverse dell'organismo verso alcuni alimenti o additivi, rappresenta un problema sempre più diffuso nella nostra società e che interessa grandemente non solo i soggetti colpiti dal fenomeno, ma anche e soprattutto chi lavora nel settore della ristorazione e che quotidianamente si trova a gestire le sempre più numerose esigenze di clienti che richiedono particolare attenzione proprio perché intolleranti a qualche alimento. Sempre più spesso, quindi, il settore della pasticceria si trova a dover rispondere alla crescente domanda di clientela con particolari esigenze alimentari dettate da allergie e intolleranze: al glutine, al lattosio, ad altri alimenti allergizzanti. La diffusione e la consapevolezza di disagi legati all'assunzione di alcuni alimenti, impone agli addetti ai lavori un'attenzione particolare nell'utilizzo di particolari ingredienti, stimolando un'attenta ricerca verso prodotti alternativi che possano comunque garantire il piacere del palato senza inconvenienti. Partendo da un'attenta classificazione e scelta dei prodotti e delle materie prime, il corso di formazione specialistica di pasticceria senza glutine organizzato **dall'ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** con l'alto patrocinio della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria** e dell'**Associazione Professionale Cuochi Italiani** ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti le fondamentali conoscenze sull'intolleranza al glutine, illustrando tutte le tecniche di preparazione di prodotti di pasticceria dolce e salata utilizzando ingredienti e prodotti privi di glutine. Durante il corso verranno, pertanto, illustrati tutti gli aspetti della legislazione vigente in materia di produzione e vendita di prodotti privi di glutine, elaborati prodotti di pasticceria fresca, secca, dolce e salata "gluten free". Il Corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della pasticceria artigianale ed industriale, desiderino apprendere e/o approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sulla lavorazione e produzione di prodotti senza glutine e soddisfare al meglio la richiesta dei propri clienti con un'offerta gustosa, efficace e moderna, nonché a chi, anche senza esperienza nel settore, è affetto da celiachia ed intende acquisire le giuste conoscenze e competenze tecniche e professionali per realizzare prodotti di pasticceria "gluten free". Il Corso, totalmente pratico, si svolgerà presso laboratori di pasticceria professionali e consentirà ai partecipanti l'utilizzo di materie prime, attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti "gluten free" secondo standard di lavoro internazionali. La docenza del Corso è affidata esclusivamente a Maestri Pasticcieri di comprovata esperienza ed elevata professionalità. Il Corso, data la peculiarità dell'argomento e della tipologia di target interessato, è proposto dall'**ANPA** esclusivamente in **Formula "Corso Individuale"** e sarà articolato in un percorso di formazione *full immersion della* durata di **30 ore (10 lezioni di 3 ore c.u.)**, personalizzabili sulle specifiche esigenze personali, nonché sugli obiettivi professionali del partecipante.

### PROGRAMMA DIDATTICO

- **La celiachia**  
Cosa è la celiachia e le attuali normative europee relative agli allergeni alimentari
- **Le farine senza glutine e loro utilizzo in pasticceria**  
Aspetti tecnici, strutturali e caratterizzanti
- **Gli amidi e loro utilizzo in pasticceria**  
L'amido di mais, l'amido di riso, la tapioca, la fecola di patate, la fecola di maranta, la farina di semi di carrube, la farina di semi di guar
- **Gli addensanti, gli emulsionanti, gli stabilizzanti ed i gelificanti**  
Agar agar, carragenina, sorbitolo, glicerolo, mannitolo, pectina, gelatina animale, gomma guar, gomma arabica
- **Il lievito e le procedure di lievitazione utilizzando prodotti gluten free**  
Varie tipologie di lievito privi di glutine, tipologie e tecniche di lievitazione utilizzando prodotti gluten free

- **Gli impasti di base della pasticceria elaborati con farine e prodotti gluten free**  
La pasta frolla, la pasta sfoglia, la pasta choux, il pan di spagna, i biscotti, i bignè
- **Le creme**  
Elaborazione di creme utilizzando prodotti privi di glutine e lattosio (crema pasticciera, crema inglese, crema al burro, crema chibouste, crema mousseline, meringhe, mousse, bavaresi)
- **Tecniche di cottura degli impasti elaborati con prodotti privi di glutine**  
Il calore, la temperatura e la cottura. I metodi di cottura. Le cotture a conduzione con acqua (tecnica dell'affogare, cottura a bagnomaria).
- **I biscotti secchi ed i lievitati elaborati con prodotti gluten free**  
Biscotti classici, alle mandorle, al cioccolato, la cialda, il croissant
- **La pasticceria salata**  
Tecniche di impasto e lievitazione, le paste basi della pasticceria salata, le farciture elaborate con prodotti gluten free

**FASE PRATICA (STAGE):** Per un periodo da 1 a 6 mesi, gli allievi avranno l'opportunità di essere inseriti, previa disponibilità delle aziende, all'interno di un laboratorio di pasticceria artigianale con lavorazione di prodotti gluten free, in affiancamento ad un Maestro Pasticciere. In questa fase della formazione sarà pertanto possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la parte teorico-didattica, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di pasticceria senza glutine, sulla base delle esperienze personali del Maestro Pasticciere tutor e sulle esigenze dell'azienda. Lo stage non costituisce rapporto di lavoro 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.

<b>INIZIO CORSI</b>	In qualunque momento su richiesta del partecipante
<b>DURATA</b>	30 ore di formazione pratica, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
<b>MODALITA'</b>	Corso individuale
<b>FREQUENZA</b>	personalizzabile su esigenze del partecipante
<b>ORARIO LEZIONI</b>	mattina/pomeriggio
<b>COSTO</b>	€ 2000 + IVA 22% + € 10,00 + IVA 22% per coperture assicurative
<b>ATTESTATI</b>	Rilascio attestato di Qualifica Professionale Specialistica di Pasticceria Gluten Free
<b>STAGE</b>	Consentiti agli 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.
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 1087,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 182,00 l'una

Con il patrocinio di

