

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO CATANIA NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO DI FORMAZIONE PER PASTICCIERE

Il corso di formazione per “**Pasticciere**” organizzato dall’**ANPA** sotto l’alto Patrocinio e la collaborazione della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, della **Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, dell’**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** e dell’**Associazione Pasticcieri Napoletani** è articolato su **3 livelli fondamentali**:

- un primo livello (**base**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Commis – Aiuto Pasticciere**”
- un secondo livello (**avanzato**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Secondo Pasticciere – Sous Chef Patissier**”
- un terzo livello (**specialistico**) al termine del quale si ottiene la qualifica di “**Capo Pasticciere – Chef Patissier**”

L’articolazione e l’organizzazione del piano di studi così come previsto dall’**ANPA**, offrirà ad ogni singolo allievo, in totale autonomia, la possibilità di personalizzare il proprio percorso formativo in base al personale profilo curriculare ed agli obiettivi professionali e/o imprenditoriali che intenderà raggiungere. A questi 3 fondamentali livelli di studio, si legano a loro volta ulteriori percorsi formativi e/o professionalizzanti finalizzati a sviluppare maggiormente le conoscenze, le competenze e le abilità tecniche già acquisite, nell’obiettivo di offrire agli allievi la possibilità di implementare il proprio piano di studio e raggiungere un grado di preparazione di profilo manageriale e/o imprenditoriale: **Corso per “Capo partita decoratore”, “Corso per “Capo partita cioccolatiere – Chocolatier”, Corso per “Capo partita confettiere – Confiseur”, Corso per “Capo partita gelatiere – Glacier”, Corso per “Capo partita fornaio – Boulanger/Fournier”**

## CORSO DI FORMAZIONE PER PASTICCIERE (LIVELLO AVANZATO)

Il Corso di Formazione per “**Pasticciere**” (**livello avanzato**), organizzato dall’**ANPA - Accademia Nazionale Professioni Alberghiere** sotto l’alto ed esclusivo Patrocinio della **Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, della **Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, dell’**APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, del **Movimento Cuochi e Pasticceri Siciliani** e dell’**Associazione Pasticcieri Napoletani**, è il secondo *step* previsto dal piano formativo e si rivolge a quanti abbiano già frequentato il **Corso per “Pasticciere” – livello base**” e conseguito la relativa qualifica di “**Commis - Aiuto Pasticciere**”, nonché a chef, pasticceri ed operatori del settore ristorativo che intendono aggiornarsi, riqualificarsi ed approfondire le proprie conoscenze sulla pasticceria italiana. Il corso, partendo da un approfondimento della conoscenza e dell’utilizzo delle materie prime in pasticceria, ripercorrerà in maniera più tecnica i processi degli impasti e della lievitazione, finalizzando le lezioni alla preparazione dei principali e più tradizionali dolci a base di pasta frolla, pasta sfoglia, pan di spagna, biscotti, bigné, lievitati (panettone, pandoro, babà). Verranno inoltre trattate le diverse varianti di preparazione di creme pasticciere (crema pasticciere con farina, con amido di mais, con amido di riso, al cioccolato), crema inglese, creme al burro, creme leggere, mousse e bavaresi, nonché le tecniche base per la preparazione di semifreddi. Una specifica attenzione verrà data all’arte del **cake design**. La formazione consentirà il raggiungimento di un grado di preparazione tecnica e professionale avanzato che metterà gli allievi in grado di svolgere correttamente, all’interno del reparto pasticceria di una azienda ristorativa alberghiera od extralberghiera, nonché

all'interno di laboratori di pasticceria artigianali e semi-industriali, le principali preparazioni di pasticceria regionale italiana e pasticceria internazionale, di pasticceria da ristorazione e da banco (mignon, finger food dolci, macarons), di pasticceria salata e d'albergo (prodotti da colazione, coffee break), nonché le lavorazioni di torte moderne, tradizionali e da forno e le relative decorazioni attraverso l'arte e le tecniche del **cake design**. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di cucine di prestigiosi hotel, ristoranti e laboratori di pasticceria partners dell'ANPA siti su territorio nazionale e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta esecuzione dei prodotti di pasticceria dolce e salata secondo standard di lavoro internazionali. La docenza dei Corsi è affidata esclusivamente a **Maestri Pasticcieri e Cioccolatieri** di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

**OBIETTIVO:** Formare professionisti capaci di operare con il ruolo di “**Secondo Pasticciere – Sous Chef Pâtissier**” nel reparto pasticceria di alberghi e strutture ristorative nazionali ed internazionali, nonché all'interno di laboratori di pasticceria artigianali e semi-industriali, attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di **36 ore** distribuite nell'arco di **1 mese**, con possibilità di svolgere un successivo periodo di stage da 1 a 6 mesi all'interno di strutture ristorative alberghiere ed extralberghiere. Il metodo punta a ridurre i tempi di permanenza in aula degli allievi e, di contro, a velocizzare il loro contatto con le realtà imprenditoriali ristorative 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**

- **Le materie prime usate in pasticceria e le loro caratteristiche (3 ore)**

Latte, latte condensato, latte in polvere, derivati del latte, panna, panna da montare, panna vegetale, yogurt, ricotta, mascarpone, mozzarella, burro, burro vegetale (burro di cacao, burro di cocco, burro di arachide), oli vegetali, olio di oliva, oli di semi (soia, arachidi, girasole, mais, colza, cocco, palma, semi vari), margarine, i dolcificanti (zuccheri, saccarosio, zucchero semolato, cristallino, a velo, in granella, grezzo, sciroppo di zucchero, fruttosio, glucosio, sciroppo di glucosio, lattosio, sciroppo d'acero, miele), il cioccolato (le diverse classificazioni: extra, finissimo, comune, al latte, finissimo al latte, fondente, bianco), i dolciumi (le caramelle, le gelatine di frutta, le gomme, la liquirizia, il confetto, i torroni, la pasta reale o pasta di mandorle), addensanti (gomma adragante, gomma arabica, agar-agar, pectina, alginati, carragenati, farina di semi di carruba, gelatina animale, albumine, gomma di gellano, gomma xantana), lieviti, gli additivi alimentari, le uova, le farine e gli amidi

- **Le preparazioni di base e gli impasti fondamentali (6 ore)**

**La pasta frolla:** i metodi di impasto (metodo classico, metodo sabbiato, metodo montato, bilanciamento della pasta frolla, differenti combinazioni di impasti). Aggiunte speciali all'impasto base (frutta secca, cacao, amidi). Classificazione della pasta frolla (frolla sablè, frolla comune, frolla Milano, frolla per fondi, frolla montata). **La pasta sfoglia:** gli ingredienti, le diverse tipologie di pastello, l'impasto del panetto (diversi metodi di inserimento del panetto nel pastello), le peghe della pasta sfoglia, la cottura della pasta sfoglia. **Il pan di Spagna:** gli ingredienti, tecniche di esecuzione del pan di Spagna, arricchimento dell'impasto base, cottura. **I biscotti:** il biscotto classico, alle mandorle, al cioccolato, al marzapane, meringato. **I bignè:** gli ingredienti, tecniche di preparazione e cottura dei bignè. **La pasta choux. Masse montate.**

- **Impasti lievitati (6 ore)**

Il Panettone, il Pandoro, il croissant a lievitazione naturale e a lievitazione mista, il babà

- **Le creme (6 ore)**

**La crema pasticciera:** crema pasticciera con farina, con amido di mais, con amido di riso, con amido di riso e di mais, al cioccolato (preparazione di alcune ricette). **La crema inglese** (preparazione di alcune ricette). **Le creme al burro:** (preparazione e ricette per la meringa italiana, per la base semifreddo, per la crema inglese). **Le creme leggere:** crema leggera al caramello,

crema leggera al cointreau, crema leggera alla nocciola. **La crema chibouste** (preparazione e ricette per crema chibouste al miele e al cioccolato). **La crema mousseline** (preparazione e ricette per crema mousseline alle mandorle, alle noci, al cioccolato). **Le meringhe:** (preparazione e ricette per meringa classica, italiana, svizzera). **Le mousse:** (preparazione e ricette per mousse al cioccolato, al cioccolato metodo ganache, al cioccolato bianco, al cioccolato con base semifreddo, al limone, ai lamponi, alla ricotta, allo yogurt). **Le bavaresi:** (preparazione e ricette per bavaresi al pistacchio, alla vaniglia, al caramello, al latte e arancia. **La base semifreddo** (preparazione e ricette per base semifreddo con zucchero cotto, con latte, scioppo)

- **L'arte del cake design: Tecniche di farcitura e decorazione base delle torte: (15 ore)**

Preparazione ed utilizzo della pasta di zucchero in pasticceria: tecniche di lavorazione e colorazione. La scelta delle basi e delle farciture da utilizzare per una torta decorata: impasti, creme e farciture. Tecniche di progettazione di una torta decorata. Tecniche di realizzazione di fiori e decorazioni utilizzando pasta di gomma e colori in polvere. La copertura della torta con la pasta di zucchero e tecniche di decorazione. Tecniche di montaggio e copertura di una torta a più piani

- **Prevenzione e sicurezza sul lavoro (modulo didattico opzionale – costo € 120,00 + IVA 22%)**

**FASE PRATICA (STAGE):** Rappresenta un'importante e stimolante opportunità formativa per gli allievi che alla fine del Corso e previo superamento dell'esame finale, potranno richiedere alla Segreteria Stage dell'ANPA, la possibilità di svolgere un **percorso di stage** per un periodo da 1 a 6 mesi (previa insindacabile disponibilità e decisione delle aziende ospitanti), all'interno del reparto pasticceria di un'azienda alberghiera od extralberghiera, nonché presso laboratori di pasticceria, in affiancamento a Pasticcieri professionisti. Durante il periodo di *training on the job*, pertanto, sarà possibile sperimentare sul campo le competenze tecniche acquisite durante la seconda fase formativa, nonché apprendere nuove procedure e lavorazioni di pasticceria secondo le procedure di lavoro e le strategie commerciali dell'azienda ospitante. 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>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	36 ore di formazione pratica e da 1 a 6 mesi di stage in albergo, in Italia e all'estero
<b>N° POSTI</b>	15
<b>FREQUENZA</b>	3 volte a settimana (lunedì – mercoledì – venerdì)
<b>ORARIO LEZIONI</b>	15.00 – 18.00
<b>COSTO</b>	€ 1100,00 + IVA 22% + € 10,00 per coperture assicurative
<b>ATTESTATI</b>	Rilascio attestato di qualifica professionale per <b>“Secondo Pasticciere – Sous Chef Patissier”</b> (livello avanzato), firmato e riconosciuto dalla <b>Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria</b> , dalla <b>Federazione Italiana di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria</b> , dall' <b>APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani</b> , dal <b>Movimento Cuochi e Pasticcieri Siciliani</b> , dall' <b>Associazione Pasticcieri Napoletani</b> e dallo <b>Skal International</b>
<b>STAGE</b>	Consentiti ai 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. 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** € 242,00 + 2 rate consecutive mensili di € 550,00 l'una oppure

€ 242,00 + 12 rate consecutive mensili da € 97,00 l'una

---

Qualora il contraente intendesse optare per l'inserimento nel corso anche del 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 € 1100,00 + IVA 22%

Con il patrocinio e la collaborazione di:

