



ANCI srl - Direzione generale: Via Orazio n. 3 – 00193 Roma

Tel. 06.99706945-46 Fax. 06.97254864 anpa.scuola@libero.it www.anpascuola.it

---

ROMA FIRENZE BOLOGNA PALERMO NAPOLI MILANO TORINO

## CORSO DI FORMAZIONE PER PASTICCERE

Il corso di formazione per Pasticciere organizzato dall'ANPA – Accademia Nazionale Professioni Alberghiere con il patrocinio e la collaborazione dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani si rivolge a quanti intendono avviarsi ad una professione che richiede, oltre ad una grande passione, una preparazione di base solida, creatività, diligenza, costanza, precisione ed ordine. Il mestiere di pasticciere offre, oggi più che mai, molte opportunità occupazionali, soprattutto grazie al grande aumento dei consumi nel settore dolciario ed il ritorno della lavorazione artigianale all'interno di ristoranti, alberghi, panifici, cioccolaterie e gelaterie. Il Corso permetterà di assistere alle varie fasi della preparazione di torte e dolci, biscotti e pasticcini, pizze rustiche e salate, carpire i segreti dei Maestri Pasticcieri, vedere da vicino come un dolce prende vita, come prodotti di qualità si trasformano in deliziosi dessert. Il profilo professionale formato dal corso di pasticceria organizzato dall'ANPA sarà in grado di operare all'interno di laboratori di pasticceria alberghiera ed extralberghiera, nonché dotato di elevate competenze professionali relative alla conoscenza organolettica e merceologica dei prodotti, alla conoscenza ed al corretto utilizzo delle attrezzature del laboratorio, alle tecniche di preparazione dei prodotti dolciari ed ai diversi metodi di cottura, alla realizzazione e presentazione di prodotti di pasticceria secca, farcita, dolce e salata. Il corso si rivolge a quanti, già inseriti nel settore della pasticceria artigianale ed industriale, desiderino aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze teorico/pratiche sulla produzione dei prodotti di pasticceria, nonché a chi, senza precedenti esperienze nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali per avviare un'attività in proprio e/o lavorare presso laboratori di pasticceria, secondo canoni di produzione artigianale e nel rispetto della genuinità dei prodotti. Il corso, totalmente pratico, si svolgerà all'interno di laboratori di pasticceria e consentirà agli allievi l'utilizzo di attrezzature ed utensilerie professionali, al fine di garantire una corretta lavorazione dei prodotti secondo l'antica tradizione dolciaria e gastronomica italiana. La docenza del Corso sarà affidata esclusivamente a Maestri Pasticcieri di comprovata esperienza ed elevata professionalità.

**OBIETTIVO:** Formare professionisti capaci di operare nel reparto pasticceria di alberghieri e strutture ristorative nazionali ed internazionali attraverso una metodologia innovativa basata su un percorso di formazione *full immersion* della durata di 48 ore distribuite nell'arco di 1 mese, con possibilità di svolgere, previa disponibilità delle strutture, 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 le realtà imprenditoriali alberghiere ed extralberghiere 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

- La struttura del laboratorio di pasticceria e le attrezzature
- Gli impasti e le creme
- I dolci con la pasta frolla
- I dolci con la pasta focer
- I dolci con la pasta sfoglia
- I dolci con la pasta choux
- Torte e dolci ripieni
- Tecniche di decorazione

- Gli spumoni e i semifreddi
- I sorbetti
- La biscotteria da the
- La pasticceria salata: tecniche di impasto e lievitazione
- Le pizze e le torte rustiche
- 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 pasticcerie alberghiere od extralberghiere in affiancamento ad 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 dolce e salata, 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.

<b>INIZIO CORSI</b>	Ogni mese
<b>DURATA</b>	Un mese e mezzo di formazione, con possibilità di svolgere un successivo percorso di stage da 1 a 6 mesi in azienda
<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>	€ 1300,00 + IVA 22%
<b>ATTESTATI</b>	Rilascio attestato di qualifica professionale per Pasticciere (1° livello), attestato HACCP ed attestato sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (basso rischio)
<b>STAGE</b>	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 € 120,00 + 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 € 120,00 + IVA 22%
<b>RATEIZZAZIONE</b>	€ 278,00 + 2 rate consecutive mensili di € 660,00 l'una oppure € 278,00 + 12 rate consecutive mensili da € 116,00 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:

