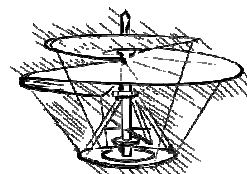


## RISTORAZIONE - TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE



**IMMAGINAZIONE  
E LAVORO**

<b>Destinatari:</b>	<b>Occupati, PMI e piccoli comuni*</b>
<b>Sede di svolgimento:</b>	<b>Immaginazione e Lavoro – Via Durandi 13, Torino</b>
<b>Inizio previsto del corso:</b>	<b>Al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti previsto dal progetto</b>
<b>Quota a carico del partecipante:</b>	<b>110,00 €</b>
<b>Posti riservati:</b>	<b>15</b>
<b>Durata:</b>	<b>50 ore</b>
<b>Scolarità richiesta:</b>	<b>Diploma di scuola secondaria di primo grado</b>
<b>Prerequisiti del corso:</b>	<b>Non sono richieste esperienze pregresse nel settore</b>
<b>Titolo rilasciato:</b>	<b>Frequenza e profitto</b>

### **Programma didattico:**

All'interno di questo percorso formativo verranno descritti, mostrati e utilizzati i principali metodi e strumenti per la lavorazione delle materie prime e le tecniche base di pasticceria. Le mansioni del settore pasticceria richiedono la conoscenza della lavorazione degli alimenti, la realizzazione e la presentazione dei prodotti lavorati, la conoscenza e l'utilizzo di macchinari e attrezzature. Inoltre verranno illustrate e messe in pratica le principali norme igieniche nell'ambito della ristorazione: la pulizia e la sanificazione degli ambienti, dei macchinari e delle attrezzature. Il percorso, essendo di carattere essenzialmente pratico, verrà interamente svolto all'interno del laboratorio di pasticceria.

### **Argomenti:**


- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti;
- Principali terminologie tecniche del settore e delle attrezzature;
- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche;
- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina.

Si precisa che non sarà possibile portare fuori dalla struttura le pietanze realizzate durante le ore pratiche di laboratorio.

### **Per informazioni:**

INFOPOINT – Via XX Settembre 22/A – Torino

Numero Verde: 800-985384 – Centralino: 011/5620017 – Fax: 011/5623033

[performare@immaginazioneelavoro.it](mailto:performare@immaginazioneelavoro.it) – [www.immaginazioneelavoro.it](http://www.immaginazioneelavoro.it) 

\* Possono usufruire del suddetto sistema di formazione continua individuale anche i lavoratori inoccupati o disoccupati già presi in carico dai Centri per l'Impiego della Città metropolitana di Torino e inseriti in percorsi di collocazione o ricollocazione professionale.

I corsi sono stati approvati e finanziati dalla Provincia di Torino (ora sostituita dalla Città metropolitana di Torino). L'ammissione ai corsi può essere soggetta al superamento di specifiche prove di selezione, comunicate ai candidati. I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi (L. 903/77; L.125/91). L'avvio dei corsi è vincolato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti previsti dal progetto. Data pubblicazione: 19/02/2015

**SEGUE SUL RETRO** ➔

Questo modulo sarà propedeutico allo svolgimento del modulo "Ristorazione - tecniche cucina avanzate" e si inserisce in un percorso più ampio che potrà condurre alla **QUALIFICA DI COLLABORATORE DI CUCINA**. I moduli previsti per l'ottenimento della qualifica sono i seguenti:

- HACCP e sicurezza sul lavoro;
- Ristorazione - tecniche cucina base;
- Ristorazione - tecniche cucina avanzate;
- Ristorazione - tecniche pasticceria da ristorazione;
- Collaboratore di cucina.

Si precisa che i suddetti moduli, ad eccezione del modulo finale "Collaboratore di cucina" e del modulo "Ristorazione – Tecniche cucina avanzate", non prevedono vincoli di sequenzialità e possono pertanto essere erogati senza seguire un ordine predefinito. L'accesso al modulo "Ristorazione - Tecniche cucina avanzate" e' vincolato ad avere la frequenza con profitto del modulo "Ristorazione - Tecniche cucina base" oppure comprovata esperienza lavorativa/formativa equivalente. L'accesso al modulo finale è vincolato ad avere la frequenza con profitto di tutti gli altri moduli oppure comprovata esperienza lavorativa/formativa equivalente.