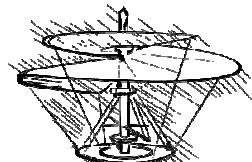


## RISTORAZIONE - TECNICHE DI PASTICCERIA DA RISTORAZIONE



IMMAGINAZIONE  
E LAVORO

**Destinatari:**

**Occupati, PMI e piccoli comuni\***

**Sede di svolgimento:**

**Immaginazione e Lavoro – Via Durandi 13, Torino**

**Inizio previsto del corso:**

**Al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti  
previsto dal progetto**

**Quota a carico del partecipante:**

**110,00 €**

**Posti riservati:**

**15**

**Durata:**

**50 ore**

**Scolarità richiesta:**

**Diploma di scuola secondaria di primo grado**

**Prerequisiti del corso:**

**Non sono richieste esperienze pregresse nel settore**

**Titolo rilasciato:**

**Frequenza e profitto**

### 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

Numeri 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** ➔



REGIONE  
PIEMONTE



**FSE per il futuro**  
[www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

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" è 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.



FSE per il futuro  
[www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)