

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta.

L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:

- Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
- Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa

L'attestato di qualifica ufficiale verrà consegnato al corsista dopo un periodo di circa 6 mesi.

In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - MATERIE PRIME E DI CONSUMO

-ATTESTATO DI QUALIFICAZIONE +HACCP+ SICUREZZA - DIVISA DA PASTICCERE

in collaborazione con



Chef
Academy

Pasticcere

Corso con rilascio di qualificazione legalmente riconosciuta valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015



stage con benefit presso
le migliori pasticcerie e ristoranti italiani

TEKNA srl - Agenzia Accreditata alla Regione Umbria
Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
05100 TERNI - Tel. 0744/423118 - Info WhatsApp/sms 3318583556
www.chefacademy.it



SCHEDA CORSO

Durata ore: 208 + stage 2 mesi

Requisiti di accesso: Passione per la pasticceria, capacità di degustazione, senso estetico e creatività.

Tipologia dei destinatari: Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera professionale la professione di pasticciere e di acquisire una qualifica professionale legalmente riconosciuta di "Addetto Qualificato Pasticciere". I corsi saranno tenuti da affermati Pastry Chef all'interno di cucine dotate di attrezzature e tecnologie di avanguardia.

Obiettivi: Il corso viene proposto a tutti coloro che amano la pasticceria e che vogliono conoscere, approfondire ed impadronirsi delle tecniche di preparazione di dolci e prodotti da forno, affrontando i temi più importanti della tecnica nutrizionale ed attraverso la preparazione pratica individuale assistita da mastri pasticceri.

Tipo di attestato riconosciuto: Qualificazione professionale di "PASTICCERE" valida su tutto il territorio nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato HACCP. Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza e superamento degli esami previsti.

Costo del corso: € 4000 esente IVA (l'IVA non viene applicata in quanto il corso è riconosciuto dallo stato)

Modalità di pagamento: € 1500 ISCRIZIONE + 2 rate da € 1.250 metà e fine lezioni.

"Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate con finanziamento a tassi agevolati"



TEKNA

PROGRAMMA

SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP

- . esercitare la professione di pasticciere
- . allestire il posto di lavoro e sanificare gli ambienti
- . verificare il funzionamento delle attrezzature
- . garantire la conservazione delle materie prime e dei semilavorati
- . monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime

LE BASI DELLA PASTICCERIA

- . merceologia del pasticciere
- . masse montate (pan di spagna, biscuit)
- . le montate di burro
- . la daquoise
- . la frolla e la frolla montata
- . la sfoglia e la brisee
- . la pasta fillo
- . i bignè
- . le creme
- . le creme cotte (creme brulee, creme caramel, soufflè)
- . le meringhe
- . le torte da credenza (frangipane, plumcake)
- . la biscotteria (laminata, da the, montata, alla mandorla)
- . le spezie in pasticceria

DOLCI CLASSICI E INTERNAZIONALI

- . i classici italiani
- . dolci regionali italiani
- . i fritti (dolci di carnevale)
- . dolci internazionali
- . la pasticceria da ristorazione

PASTICCERIA SALATA E PANIFICAZIONE

- . buffet salato
- . pane pizza e focacce
- . lievitati e fritti

I LIEVITATI

- . croissant francese
- . cornetto all'italiana
- . brioches

IL CIOCCOLATO

- . merceologia
- . sistemi di lavorazione
- . pralineria
- . creme splamabili e ganache
- . i liquorini

DECORAZIONE

- . basi del cake design
- . modeling di un soggetto in 3D
- . cioccolato temperato
- . zucchero artistico
- . sac a poche e ghiaccia

LA PASTICCERIA PER INTOLLERANTI

- . senza glutine
- . senza lattosio

LE TORTE MODERNE

- . mousse
- . bavaresi
- . semifreddi
- . mignon e monoporzioni
- . glasse
- . gelatine e confetture

GELATO

- . chimica dei bilanciamenti
- . utilizzo dei macchinari
- . realizzazione pratica
- . cialde

PROVA SERVIZIO/SERATA GALA