



CAMPUS
Etoile
ACADEMY

**CORSO DI QUALIFICA PER
“OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI
PASTICCERIA ADDETTO PASTICCERE”**

ACCREDITAMENTO REGIONE LAZIO: aula, laboratori e attrezzature

La Boscolo Etoile Academy è un Ente di formazione accreditato con la Regione Lazio per la tipologia “in ingresso” con **determinazione B02871 del 09.07.2013** ai sensi della Direttiva n.968/2007 e s.m.i.

L’accreditamento regionale è requisito di idoneità delle strutture e delle attrezzature da destinare in modo esclusivo alle attività didattiche proposte e garanzia di rispetto delle norme antinfortunistiche e igienico-sanitarie, nel rispetto dei requisiti previsti dal Titolo V, art. 39 comma 2 lettera a) della Legge 23/92. Si allega dunque al presente progetto copia della determinazione di accreditamento citata e si riportano di seguito le sole informazioni relative alle strutture e alle attrezzature che rivestono primaria importanza nell’erogazione del corso proposto.

• **PARTECIPANTI: requisiti e numero**

• **Numero minimo e massimo**

Al fine di garantire un efficace e sicuro apprendimento, in coerenza con quanto previsto dal nulla osta igienico-sanitario della struttura e dalla normativa, il numero massimo di partecipanti per ciascun corso è pari a 24 (ventiquattro). Al contempo i corsi saranno attivati al raggiungimento del numero minimo di partecipanti pari a 10 (dieci).

• **Requisiti in ingresso**

Il corso si propone di qualificare coloro che intendono acquisire adeguate competenze professionali per svolgere, nell’area professionale della produzione e distribuzione pasti e bevande, l’attività di cuoco acquisendo la relativa **qualifica professionale**.

Ai fini dell’ammissione ai corsi quindi i candidati dovranno essere in possesso, entro l’inizio dell’attività didattica, dei seguenti requisiti:

- cittadinanza italiana o appartenenza ad uno dei paesi dell’Unione Europea;
- soggetti immigrati extracomunitari e neocomunitari, in regola con le norme in materia di immigrazione;
- aver compiuto il 18° anno di età, ovvero la maggiore età;
- godimento dei diritti civili e politici
- non aver riportato condanne penali né aver procedimenti penali in corso;
- abbiano assolto al diritto-dovere all’istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente;
- se cittadini stranieri, conoscenza della lingua italiana (livello B2-C1 del Quadro di riferimento europeo)

- **STRUTTURA DELL'INTERVENTO FORMATIVO**

- **Denominazione e tipologia formativa**

L'intervento formativo proposto si configura come un corso di qualifica titolato **“Corso di qualifica per operatore della produzione di pasticceria (pasticcere)”**.

- **Descrizione della *Figura Professionale in esito***

L'operatore della produzione di pasticceria è in grado di progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzazione la presentazione con modalità creative.

Il programma formativo studiato dalla Boscolo Etoile Academy permette agli studenti di acquisire le capacità e le conoscenze specialistiche di pasticceria necessarie per lavorare con professionalità come pasticcere in aziende quali bar-pasticcerie, pasticcerie artigianali, ristoranti di qualità, industrie dolciarie.

- **Area professionale**

L'area professionale riferibile alla figura in esito, compatibilmente con quanto indicato dal profilo formativo regionale, è: produzione e distribuzione pasti e bevande.

- **Il percorso formativo**

Il Corso ha una durata **totale di 1160 ore**, suddivise in 520 ore tra teoria e pratica in laboratorio (nel dettaglio 90 ore di teoria e 430 ore di attività pratica) e 640 ore di stage presso aziende e strutture del settore convenzionate con la Boscolo Etoile Academy.

Area tecnico-scientifica (sapere):	90 ore	Teoria
Area tecnico-operativa (saper fare):	430 ore	Pratica
Stage aziendale:	640 ore	Stage
Totale:	1.160 ore	

Il percorso formativo di dettaglio organizzato per moduli didattici e indicazione dettagliata della teoria e della pratica si struttura come segue:

MODULO 1	
Titolo	IL MESTIERE DEL PASTICCERE E LA PASTICCERIA
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • La brigata di pasticceria: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni • La pasticceria: storia, reparti e aree • Le attrezzature per la conservazione delle materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione • Le attrezzature per la lavorazione delle materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione • Le attrezzature per la cottura degli materie prime: funzionamento, manutenzione e disinfezione • Sistemi di conservazione, abbattimento, congelamento e surgelazione di materie prime e prodotti finiti • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione
MODULO 2	
Titolo	L'INGLESE IN PASTICCERIA
Tipologia	TEORIA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi grammaticali di base • Terminologia tecnica
MODULO 3	
Titolo	HACCP per addetti alla manipolazione
Tipologia	TEORIA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dalla normativa per la formazione degli addetti del settore alimentare e mangimistico (D.G.R.L. n.282 del 08/05/2002 e s.m.i. come da D.G.R.L. n.825 del 03/11/2009):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti • Applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso • Rischi identificati • Punti critici di controllo relativi alla fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, su le misure correttive, le misure di prevenzione e la documentazione relativa alle procedure

MODULO	4
Titolo	Prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze nelle attività di incendio basso
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.M. del 10 marzo 1998 richiamato nel D.Lgs. 81/08 art.37 comma 9:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'INCENDIO E LA PREVENZIONE: Principi della combustione; prodotti della combustione; sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio; effetti dell'incendio sull'uomo; divieti e limitazioni di esercizio; misure comportamentali. • PROTEZIONE ANTINCENDIO E PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO: Principali misure di protezione antincendio; evacuazione in caso di incendio; chiamata dei soccorsi. • ESERCITAZIONI PRATICHE: Presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili; istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata o avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica.

MODULO	5
Titolo	PRIMO SOCCORSO AZIENDALE (aziende gruppi B e C)
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e allegato 4 al D.M. n. 388 del 15 luglio 2003:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allertare il sistema di soccorso • Riconoscere un'emergenza sanitaria • Accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato • Attuare gli interventi di primo soccorso • Riconoscimento e limiti d'intervento del primo soccorso • Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro • Acquisire capacità di intervento pratico

MODULO	6
Titolo	SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO PER LAVORATORI ADDETTI AD ATTIVITÀ CLASSIFICATE BASSO RISCHIO
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>I contenuti sono conformi a quanto previsto dall'art. 37 del D.Lgs. 81/08 e Accordo Stato-Regioni 21/12/2011 per i lavoratori addetti ad attività classificate a Basso Rischio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • FORMAZIONE GENERALE: concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; organi di vigilanza, controllo e assistenza;



Paolo

- **FORMAZIONE SPECIFICA:** Il documento di valutazione di rischi (contenuti, specificità e metodologie). Organizzazione del lavoro. Ambienti di lavoro. I criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi. Il rischio da stress lavoro-correlato. I dispositivi di protezione individuale e descrizione di alcuni dispositivi di protezione individuale inerenti alle tipologie di attività presenti. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. I principali fattori di rischio e le relative misure di prevenzione, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione, panoramica delle varie fonti di rischio sulla base alle attività presenti. Utensili taglienti e coltelli. Esposizione a temperature elevate. Ambienti di lavoro e di passaggio, Elettrici generali, Microclima e illuminazione, Segnaletica. Rischi infortuni, Meccanici generali, Movimentazione manuale carichi, movimenti manuali ripetitivi Incidenti e infortuni mancati. Le procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico. Lettura di un documento di valutazione del rischio. Rischi biologici, posture incongrue. Procedure esodo e incendi. Procedure organizzative per il primo soccorso. Segnaletica. Emergenze.

MODULO 7

Titolo **GLI IMPASTI DI BASE**

Tipologia **TEORIA + PRATICA**

Contenuti
specifici

Le diverse paste frolla, i vari tipi di pan di spagna, la pasta choux o bignè, la pasta sfoglia, la pasta foncée, i vari tipi di biscuit, le meringhe e biscuit meringati, il frangipane, le cialde:

- Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà
- Modalità e tecniche di lavorazione, lievitazione e cottura dei semilavorati: agenti di lievitazione, le attrezzature e il loro impiego, il processo di lievitazione, tempi, temperature.
- Tecniche di conservazione

MODULO 8

Titolo **LE CREME**

Tipologia **TEORIA + PRATICA**

Contenuti
specifici

Crema pasticcera, crema al cacao, crema ganache, crema inglese, zabaione, crema al burro, crema mousseline, crema chistouste, crema pate a bombe, altre creme composte:

- Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà
- Modalità e tecniche di lavorazione e cottura
- Tecniche di conservazione



Paolo

MODULO 9	
Titolo	PASTICCERIA DA FORNO
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>Le crostate, assortimento di biscotti, torte da credenza, torte regionali, croissant, briosche in vari formati, dolci fritti da colazione, il plum cake, la pasta lievitata a lievito naturale;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà • Modalità e tecniche di lavorazione e cottura • Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione • Tecniche di conservazione • Presentazione finale a buffet
MODULO 10	
Titolo	PASTICCERIA FRESCA MODERNA E TRADIZIONALE
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>Bavaresi, mousse, semifreddi, creme leggere composte, glasse e bagne, croccanti e frutta pralinata, salse e frutta pochè, torte internazionali, torte regionali, dolci moderni cremosi, assortimento di piccola pasticceria, mignon classici e moderni, dessert al piatto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà • Modalità e tecniche di lavorazione e cottura • Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione • Tecniche di conservazione • Presentazioni finali a buffet
MODULO 11	
Titolo	IL CIOCCOLATO
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<p>Ganache e cremi, pralineria stampata, pralineria tagliata e glassata, pralineria a stecco:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà • Tecniche di lavorazione: temperaggio manuale e meccanico • Tecniche di lavorazione: la colatura • Tecniche di conservazione • Presentazione finale a buffet
MODULO 12	
Titolo	IL GELATO
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche, nutrizionali e proprietà • Bilanciatura di base del gelato artigianale • Bilanciatura di semifreddi • Modalità e tecniche di lavorazione e realizzazione di vari tipi di gelati classici

MODULO	I3
Titolo	FARCITURA E DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO
Tipologia	TEORIA + PRATICA
Contenuti specifici	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di decori in funzione dei vari elaborati dolciari: come scegliere • Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione • Tecniche per rivestire un dolce • Tecniche per modellare la pasta di zucchero • Realizzazione ed impiego di fiori e soggetti in zucchero • Decorazioni per torte in cialde, croccante e cioccolato
Titolo	STAGE AZIENDALE
Durata in ore	640 ore

• Competenze e conoscenze in uscita

Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito ampiamente le capacità e le conoscenze previste dal profilo formativo “Operatore della produzione di pasticceria” previsto nel Repertorio dei Profili Formativi della Regione Lazio così come riportato nella tabella seguente:

Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
1. PROGETTAZIONE RICETTE E CARTA DESSERT	rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	<ul style="list-style-type: none"> • Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.) • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti dolci • Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc. • Tipologie di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.
	individuare la struttura delle diverse tipologie di impasti, creme e salse base di pasticceria e gelateria	
	ipotizzare accostamenti di gusto tra prodotti di gelateria e pasticceria dolce	
	concepire aggregati ed assemblaggi innovativi di cioccolato, zucchero e gelateria in base alla consistenza necessaria alle architetture decorative prescelte	
2. LAVORAZIONE IMPASTI E CREME	scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. • Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati • Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura
	formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità	
	selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero	
	applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria	

Unità di competenza	Capacità (essere in grado di)	Conoscenze (conoscere)
3. LIEVITAZIONE E COTTURA SEMILAVORATI	adottare attrezzature tecnologiche ad hoc per la lievitazione dei semilavorati: celle di ferma lievitazione/congelamento	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria e gelateria • Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria e gelateria • Elementi base di una lingua straniera: grammatica, sintassi, terminologia tecnica • Norme igienico- sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (HACCP, ecc.) • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione
	rilevare anomalie nel processo di lievitazione per effettuare la messa a punto necessaria e/o eventuali procedure sostitutive della tipologia di processo attivato	
	stabilire tempi, temperature e modalità di cottura tenendo conto delle alterazioni fisiche e chimiche degli alimenti	
4. FARCITURE E DECORAZIONE PRODOTTO DOLCIARIO	configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato	
	applicare tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari	
	scegliere decorazioni per elaborati di pasticceria realizzate con la lavorazione del cioccolato e dello zucchero	
	rappresentare disegni e forme utilizzando creme e zucchero	

• Valutazione delle unità di competenza

La valutazione dell'acquisizione da parte degli allievi della capacità e delle competenze previste per ciascuna unità di competenza avverrà sia in sede di verifica finale a conclusione del percorso formativo, sia attraverso una serie di verifiche periodiche a carattere intermedio basate principalmente su prove pratiche in simulazione. In ogni caso saranno seguite le indicazioni riportate nel profilo professionale di riferimento, ovvero nello specifico:

UNITA' DI COMPETENZA	OGGETTO DI OSSERVAZIONE	INDICATORI	RISULTATO ATTESO	MODALITA'
I. PROGETTAZIONE RICETTE E CARTA DESSERT	Le operazioni di progettazione delle ricette e della carta dessert	<ul style="list-style-type: none"> • elaborazione ricette dolciarie • compilazione della carta dessert: pasticceria dolce, salata, gelateria 	Ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi	




<p>2. LAVORAZIONE IMPASTI E CREME</p>	<p>Le operazioni di lavorazione dell'impasto e delle creme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme • controllo qualità materie prime e semilavorati • preparazione degli impasti e delle creme 	<p>Impasti e creme preparati e lavorati nel rispetto degli standard di qualità e delle norme igienico sanitarie</p>
<p>3. LIEVITAZIONE E COTTURA SEMILAVORATI</p>	<p>Le operazioni di lievitazione, cottura e raffreddamento dei semilavorati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • predisposizione e supervisione del processo di lievitazione • infornatura dei semilavorati • monitoraggio delle operazioni automatizzate di cottura e raffreddamento 	<p>Semilavorati realizzati nel rispetto del corretto processo di lievitazione e cottura e con l'ausilio di tecnologie adeguate</p>
<p>4. FARCITURA E DECORAZIONE PRODOTTO DOLCIARIO</p>	<p>Le operazioni di farcitura e decorazione dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare • verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi 	<p>Prodotti finiti farciti e decorati in modo creativo e nel rispetto degli standard di qualità d'immagine prefissati</p>

• Metodologie didattiche

Il corso ha carattere prevalentemente pratico e – oltre alla classica lezione frontale d'aula - si caratterizza per l'impiego di metodologie didattiche attive quali *role playing*, esercitazioni pratiche, dimostrazioni tecniche e simulazioni individuali o in gruppo.

Nella definizione delle metodologie didattiche ad ogni modo si tiene conto:

- dell'importanza di garantire la coerenza con gli obiettivi formativi previsti e l'adeguatezza agli stili di apprendimento degli utenti;
- della capacità di sviluppare sia i processi cognitivi dei partecipanti, sia le dinamiche operative e relazionali degli utenti.

• Materiale didattico e attrezzatura

A tutti i partecipanti saranno distribuite dispense didattiche volte all'integrazione e all'approfondimento su tutti gli argomenti trattati durante il corso. Il materiale didattico potrà essere distribuito sotto forma di dispensa cartacea.

A ciascun partecipante sarà consegnata inoltre la seguente dotazione (divisa):

- n. 3 giacche da cuoco in puro cotone con marchio Boscolo Etoile Academy
- n. 2 pantaloni di colore nero
- n. 1 paio di scarpe da lavoro
- n. 3 grembiuli
- n. 2 cappellini

PROVE DI ESAME FINALI

Il rilascio degli attestati di qualifica agli allievi, le modalità di svolgimento delle prove finali per l'accertamento dell'idoneità e la composizione della relativa commissione esaminatrice sono disciplinati dalle normative di cui agli articoli 15, 16 e 17 della legge regionale 23/92. La prova di esame consisterà in una prova teorica e in una prova di simulazione pratica sulle discipline del corso volta ad attestare l'effettiva acquisizione da parte dei discenti delle capacità e conoscenze previste in uscita (cifr. Paragrafo "Competenze e conoscenze in uscita").

• Obbligo di frequenza per l'ammissione

Alle prove finali vengono ammessi, così come previsto dalla normativa vigente, gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% (ottanta per cento) ovvero i 4/5 delle ore di formazione previste. La quota di assenze consentite, ai fini dell'ammissione all'esame finale, è elevabile al 30% solo in caso di parere favorevole e motivato del collegio formatori.

• Commissione di esame

Le prove finali si svolgono dinanzi ad una commissione nominata ai sensi dell'art. 17 della L.R. 23/92. La commissione esaminatrice sarà nominata dall'ufficio competente provinciale, su richiesta della Boscolo Etoile Academy.

• Attestato di qualifica

Al termine del corso ai partecipanti ritenuti idonei, a seguito dell'ammissione e del superamento della prova finale, viene rilasciato un attestato di qualifica ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1978, n. 845. L'attestato di qualifica sarà redatto secondo il modello previsto dall'Allegato n. 10 della DGR 269 del 1 giugno 2012 e Determinazione B06163 del 17 settembre 2012. L'attestato è soggetto a bollo nella misura prevista dalla normativa in vigore.