

TITOLO DEL CORSO / PROFILO PROFESSIONALE

Tecnico della produzione di pasticceria

ORE PREVISTE

100

SETTORE

Servizi turistici

CONTENUTI FORMATIVI

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche); caratteristiche nutrizionali e modalità d'uso delle materie prime e dei preparati di base per la pasticceria di cucina; elementi di gastronomia; elementi di scienze e tecnologie alimentari; fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno; normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP; norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari; principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza; processi di farcitura prodotti di pasticceria; processi di lievitazione; sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati; tecnologia impianti di cottura prodotti da forno; modalità e strumenti di sporzionatura e impiattamento degli alimenti; modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e farcitura dei piatti; norme igienico - sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari; principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, pasticceria, in sala e nel bar e loro funzionamento; principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Lavoro dipendente; imprese individuali; lavoro stagionale, cooperative sociali

SPENDIBILITÀ NEL MERCATO DEL LAVORO

Buona / Ottima