



# PASTRY & BAKERY SPECIALIST

Corso ITS **Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo di prodotti di pasticceria e panificazione tradizionali e innovativi**



Istituto Tecnologico Superiore per l'Innovazione del Sistema Agroalimentare

# ITS Academy. Alte competenze tecniche e skill trasversali

Dall'incontro fra tecnologie moderne e tecniche tradizionali, tra sperimentazioni e grandi classici, fra accostamenti inediti e materie prime della tradizione nascono i prodotti di pasticceria ed arte bianca destinati a consumatori moderni, con nuove esigenze e palati raffinati.

Il corso **Pastry and Bakery Specialist** fornisce conoscenze teoriche e basi tecniche fondamentali in pasticceria e panetteria per reinterpretare i grandi classici, particolarmente apprezzati sui mercati internazionali, e proporre sapori e texture nuovi, misurandosi con ingredienti e preparazioni inusuali o con la dimensione multiculturale.

Fra i focus imprescindibili anche l'estetica e la presentazione del prodotto, oltre che la gestione e organizzazione di un laboratorio di produzione.



## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

### COMPETENZE PROFESSIONALI

Il profilo in esito dal percorso si presterà ad essere inserito in laboratori di pasticceria e panificazione, nell'area ricerca e sviluppo di aziende di produzione semi-industriale, nel settore Horeca.

### AREE DI COMPETENZA

- Pianificazione e gestione della lavorazione delle materie prime per la realizzazione di prodotti panari, dolciari e di cioccolateria
- Collaborazione allo sviluppo di prodotti di qualità utilizzando tecniche e strumentazioni afferenti sia alla tradizione sia alle tendenze e innovazioni più recenti
- Interpretazione delle esigenze sempre più raffinate del consumatore: dalla cura dell'aspetto estetico, all'esperienza sensoriale, dalla salute alimentare alla sostenibilità ambientale del prodotto

## PIANO DI STUDI

### AREA TECNICO PROFESSIONALE

- Merceologia alimentare
- Microbiologia e chimica applicata
- Processi di fermentazione
- Impasti diretti e indiretti per la panificazione
- Pizza
- Tecniche di pasticceria tradizionale e moderna
- Lievitati e grandi lievitati di pasticceria
- Produzioni e lavorazioni particolari (Cake design)
- Arte del cioccolato e gelateria
- Analisi sensoriale
- Tecniche di gestione di impresa
- Marketing
- Gestione del Personale

# Corso ITS **PASTRY & BAKERY SPECIALIST**

## Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo di prodotti di pasticceria e panificazione tradizionali e innovativi

<b>Durata</b>	Due annualità di 1.000 ore ciascuna
<b>Tirocinio</b>	920 ore nel biennio
<b>Docenti</b>	Per almeno il 60% delle ore sono provenienti dal mondo del lavoro
<b>Sede corso</b>	GALDUS - Via Pompeo Leoni 2, MILANO



### OBIETTIVI FORMATIVI

- Capacità di scelta delle **materie prime** per la produzione di prodotti di alta qualità
- Consapevolezza delle **dinamiche microbiologiche e chimiche** che stanno alla base di ogni lavorazione panaria e dolciaria
- Capacità di padroneggiare le **tecniche** per sperimentare **nuove ricette**
- Capacità di curare l'**estetica** del prodotto e del suo imballo, così come dell'allestimento del punto vendita
- Capacità di **coordinamento** del personale e **pianificazione** dell'approvvigionamento necessario alla produzione
- Conoscenza delle **basi economiche e amministrative** ponendo attenzione agli aspetti legati di **sostenibilità**

# ITS ACADEMY AGROALIMENTARE

La fondazione **Istituto Tecnologico Superiore per l'innovazione del Sistema Agroalimentare** è nata con l'obiettivo principale di dare vita a Corsi ITS Academy che formano figure professionali ad alta specializzazione.

## I SOCI

### IMPRESE

•Bresaola Del Zoppo •ICAM •Il Sentiero Cooperativa Sociale •Latteria Sociale di Chiuro •Latteria Sociale Valtellina •Manpower •Salumificio Mottolini •Società Agricola Melavì •Synergie Italia

### ISTITUZIONI SCOLASTICHE, FORMATIVE e UNIVERSITARIE

•ITAS G. Piazzi Sondrio •APF Valtellina •Università degli Studi di Milano (Dip. di Scienze per gli Alimenti la Nutrizione e l'Ambiente e Dip. di Scienze Agrarie e Ambientali) •Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano (Dip. di Psicologia) •Fondazione di Studi Superiori Fojanini •IIS P.A. FIOCCHI di Lecco •ECOLE Enti CONfindustriali Lombardi per l'Education •Fondazione Luigi Clerici •Galdus •APAF Lecco

### ALTRI ENTI

•Provincia di Sondrio •Comune di Morbegno •Comune di Albosaggia •Confindustria Lecco e Sondrio •Confcooperative dell'Adda •Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina •Federazione Provinciale Coldiretti Sondrio •Collegio Periti Agrari e Periti Agrari Laureati di Sondrio •Unione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Sondrio/Confcommercio Sondrio •Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto •BIM - Consorzio Comuni Bacino Imbrifero Montano dell'Adda



## Contatti

Tel. 342.8451237

info@fondazioneagroalimentareits.it

Sede Legale: via Salita Schenardi 6 - Sondrio

**www.fondazioneagroalimentareits.it**

