

CORSO PASTRY&BAKERY SPECIALIST
TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DI PRODOTTI DI PASTICCERIA E
PANIFICAZIONE TRADIZIONALI E INNOVATIVI

AMBITO	MODULO FORMATIVO	DURATA (h)
Soft skills	L'obiettivo del modulo è migliorare il potenziale di ciascuno allievo in merito alle proprie dimensioni personali che spesso costituiscono un limite rispetto alle competenze tecniche acquisite, limitando il potenziale occupazionale. Gli allievi saranno accompagnati a migliorare la consapevolezza di sé e delle proprie caratteristiche, la capacità di interagire e creare empatia, la capacità di gestire il proprio tempo e la capacità di comunicare in diversi contesti e situazioni lavorative. Nello specifico verranno trattate tematiche inerenti alle dimensioni costitutive del sé, principi della comunicazione interpersonale, time management e team building per migliorare il proprio potenziale.	48
Lingua inglese	L'obiettivo del modulo è quello di rendere gli allievi idonei ad inserirsi in luoghi di lavoro frequentati da stranieri, come di norma accade nel centro storico o nei punti di maggior attrattività della metropoli milanese. La "fluency" applicata ad un contesto di ospitalità è pertanto il risultato atteso e a tal scopo saranno svolti moduli di allineamento prima dell'avvio del corso in modo da portare il gruppo classe ad un livello il più omogeneo possibile e adeguato per conseguire gli obiettivi previsti. Durante le lezioni verranno realizzate alcune simulazioni di interazioni in lingua inglese, conversation 1-to-1 e in piccolo gruppo e un ripasso grammaticale e del lessico.	60
Informatica	Il modulo intende fornire competenze, ad integrazione di quelle pregresse già acquisite in percorsi di studi precedenti, per un utilizzo dello strumento informatico adeguato al profilo professionale. Le lezioni riguarderanno i concetti di base dell'informatica user (hardware, sistema operativo, applicazioni, periferiche), MS Office (word, excel, powerpoint) e la sicurezza informatica per utilizzatori, al fine di prevenire danneggiamenti o furti di dati.	32
Basi teoriche di settore	La materia è affrontata attraverso lezioni frontali ed attività di approfondimento personale riguardanti le conoscenze di chimica di base e chimica degli alimenti. Verranno altresì affrontate le nozioni base di fisica e microbiologia necessarie all'acquisizione della padronanza dei processi di trasformazione delle materie prime. Al termine del modulo sarà verificato l'apprendimento degli allievi tramite una verifica scritta.	60

Microbiologia e chimica applicata	Il modulo si pone l'obiettivo, a partire da quanto appreso nel corso dei moduli teorici precedenti, di approfondire e consolidare nella pratica in laboratorio le conoscenze di microbiologia, verticalizzando l'insegnamento su quanto concerne specificamente l'applicazione ai processi di fermentazione con riferimento alla capacità di operare con approcci innovativi nel settore delle biotecnologie microbiche applicate all'industria alimentare e alle lavorazioni artigianali, applicando le conoscenze acquisite in processi di fermentazione condotti a differenti scale e con differenti modalità. Gli allievi saranno inoltre accompagnati ad applicare le conoscenze acquisite per lo sviluppo di nuovi processi di fermentazione e/o miglioramento di processi esistenti.	80
Processi di fermentazione	Le lezioni del modulo si terranno nel laboratorio adeguatamente attrezzato, nel quale attraverso gli strumenti più idonei gli allievi effettueranno l'analisi e il monitoraggio dell'attività di lieviti e batteri. Saranno altresì accompagnati nella gestione e sperimentazione dell'intera attività fermentativa. Al termine del modulo sarà effettuata una prova tecnico-pratica al fine di verificare l'effettivo apprendimento degli allievi.	40
Merceologia alimentare	La materia è affrontata tramite lezioni frontali in aula ed è improntata sullo studio e l'analisi dei prodotti ortofrutticoli, latte e derivati, cereali, ovoprodotti, zuccheri e dolcificanti, oli e grassi, acqua, legumi, cioccolato, sale e aceto, erbe aromatiche e spezie, agenti lievitanti (innovativi come, per esempio, le mufte). Attraverso l'approfondimento delle caratteristiche generali delle materie prime trattate, gli allievi saranno in grado di effettuare il controllo qualità del prodotto, analizzare le proprietà degli alimenti e monitorare l'intero processo produttivo. Al termine del modulo sarà verificato l'apprendimento degli allievi tramite una verifica scritta.	84
Elementi di sicurezza alimentare	Il modulo si pone l'obiettivo di dotare gli allievi delle attestazioni indispensabili per accedere al mondo del lavoro sul fronte della sicurezza nell'ambito specifico di lavoro. Gli allievi acquisiranno le nozioni base per poter lavorare rispettando le norme vigenti relative alla sicurezza e tutela dei lavoratori attraverso la formazione generale e specifica a rischio medio e nozioni riguardanti la sicurezza alimentare e il metodo HACCP.	20
Tecniche di gestione di impresa	La materia è affrontata attraverso attività di approfondimento riguardanti l'autoimprenditorialità, con particolare riferimento alle modalità di gestione di una pasticceria e di un laboratorio di produzione. Saranno altresì affrontati i principi di marketing e la gestione HR. Attraverso attività guidate gli alunni affronteranno il tema del business plan e Food-cost. Al termine del modulo verrà predisposta una prova scritta in cui si andranno a valutare le competenze acquisite.	152
Tecniche di pasticceria tradizionale	Le lezioni del modulo saranno erogate in laboratorio dove con attrezzature e strumenti adeguati gli allievi effettueranno preparazioni base di pasticceria, quali pasta frolla, impasti di biscotteria, creme, Choux e meringaggi. Anche in questo caso le lezioni saranno svolte in blocchi orari da quattro o sei ore per garantire il processo di lavorazione dall'inizio alla fine. La verifica dell'apprendimento è prevista al termine del percorso, in quanto le tecniche di impasto esercitate saranno applicate nel corso di tutti i moduli tecnici pratici.	120

Tecniche di pasticceria moderna	Le lezioni di laboratorio di pasticceria moderna sono improntate sulle tecniche utilizzate nella pasticceria francese e sulla preparazione di torte moderne, mousse e bavaresi. Verranno altresì realizzati prodotti di confetteria e canditura. Attraverso l'utilizzo di strumenti e attrezzature idonee, gli allievi si cimenteranno in stratificazioni, forme e colori nuovi rispetto alla pasticceria tradizionale. Le lezioni si svolgeranno in blocchi da quattro o sei ore per arrivare ad un prodotto finito. La verifica dell'apprendimento è prevista al termine del percorso, in quanto le tecniche di impasto esercitate saranno applicate nel corso di tutti i moduli tecnici pratici.	40
Lievitati e grandi lievitati di pasticceria	Le lezioni del modulo si terranno in laboratorio dove gli allievi affronteranno le nozioni basilari riguardanti i lieviti naturali, come il lievito madre o Pasta Madre e il lievito di birra. Con le dovute attrezzature si effettueranno impasti a lunga lievitazione mettendo in atto le conoscenze e le abilità in possesso relative alla fermentazione, alla stratificazione e cottura dei prodotti lievitati e da colazione come brioche, pan brioche, pain au chocolat, cornetti, treccine e girelle. Le lezioni, trattandosi di processi di lavorazione lunghi, saranno in blocchi da sei ore per due giornate consecutive. A fine modulo sarà effettuata una prova pratica per valutare tecnica, manualità e prodotto finito.	48
Produzioni e lavorazioni particolari	Il modulo in oggetto si svolgerà in laboratorio dove, con attrezzature e strumenti adeguati, gli allievi realizzeranno preparazioni di pasticceria tradizionale regionale, pasticceria salata, pasticceria mignon e dessert al piatto per ristorazione. Verranno inoltre preparate torte da cerimonia e altre ricorrenze con particolare attenzione alle tecniche di cake design. Anche questo modulo verrà svolto in blocchi di 6 ore. A fine modulo sarà effettuata una prova pratica per valutare tecnica, manualità e prodotto finito.	54
Arte del cioccolato	Le lezioni saranno erogate in laboratorio attrezzato dove, dopo avere affrontato la conoscenza della materia prima, la sua composizione e le varie tipologie esistenti, si effettueranno le tecniche di temperaggio e le diverse lavorazioni per la creazione di decorazioni, praline classiche e praline moderne. Le lezioni, per rispettare il processo di lavorazione dei prodotti, verranno organizzate e svolte a blocchi da sei ore per eseguire così tutto o buona parte del processo di trasformazione del cioccolato. A fine modulo sarà effettuata una prova pratica per valutare tecnica, manualità e prodotto finito.	36
Impasti diretti per la panificazione tradizionale e moderna	Il modulo in oggetto si svolgerà nel laboratorio dove, con attrezzature e strumenti adeguati, gli allievi potranno applicare le nozioni teoriche apprese in riferimento ai lieviti e batteri negli impasti. Verranno dunque realizzati prodotti classici e regionali. Verrà effettuata la preparazione dell'impasto, la cottura e la panificazione attraverso l'uso di metodi diretti. A fine modulo sarà effettuata una prova pratica per valutare tecnica, manualità e il prodotto finito.	80
Impasti indiretti per la panificazione tradizionale e moderna	Le lezioni del modulo si terranno in laboratorio dove gli allievi affronteranno una prima introduzione pratica riguardante i metodi indiretti. Più specificamente verrà affrontato il metodo semidiretto, il metodo indiretto con preimpasti e il metodo indiretto con lievito madre. Inoltre verrà effettuata la preparazione dell'impasto, la cottura e la panificazione attraverso l'uso di metodi indiretti. A fine modulo sarà effettuata una prova pratica per valutare tecnica, manualità e il prodotto finito.	48

Impasti diretti ed indiretti per produzioni speciali	Il modulo in oggetto si svolgerà nel laboratorio dove, con attrezzature e strumenti adeguati, gli alunni realizzeranno diversi impasti, attraverso l'utilizzo di metodi diretti e indiretti. Nello specifico verranno realizzati prodotti panificati speciali attraverso l'utilizzo di grani antichi. A fine modulo sarà effettuata una prova pratica per valutare tecnica, manualità e il prodotto finito.	18
Pizza	Le lezioni del modulo saranno erogate in laboratorio, nel quale gli alunni potranno imparare sia a livello teorico che pratico tutte le nozioni necessarie per la preparazione della pizza. Le lezioni riguarderanno la formatura del panetto, la stesura impasto e la sua trasformazione. Verrà altresì affrontata la tecnica di cottura e l'impiattamento. Al termine del modulo sarà effettuata una prova tecnico-pratica al fine di verificare l'effettivo apprendimento degli allievi.	20
Tecniche di analisi Sensoriale	La materia è affrontata tramite lezioni frontali in aula e in laboratorio ed è improntata sul riconoscimento e utilizzo delle materie prime e delle spezie. Attraverso le esercitazioni pratiche gli allievi svilupperanno le proprie capacità sensoriali, utilizzando tecniche atte a riconoscere, analizzare e interpretare i segnali provenienti dagli alimenti ed inserirli in categorie predefinite e compiere abbinamenti. La verifica dell'apprendimento è prevista al termine del percorso, in quanto le tecniche imparate saranno applicate in tutti i moduli.	24
Project work	Il project work metterà ogni allievo alla prova. Ogni allievo dovrà progettare il proprio dolce o prodotto di panificazione specificando ingredienti, procedimento e valori nutrizionali. Una volta presentato il proprio progetto, ogni allievo avrà modo di eseguire il proprio prodotto in una giornata dedicata. In questa speciale occasione sarà simulato una sorta di contest in cui ciascuno sottoporrà il proprio prodotto alla valutazione di una giuria.	12
Stage	Il periodo di stage concorre al consolidamento dell'acquisizione di tutti gli obiettivi definiti per i moduli didattici, in coerenza con il progetto formativo specifico e la tipologia di realtà aziendale in cui ciascun allievo sarà inserito. Attraverso la realizzazione pratica e reale di tutte le fasi di produzione e trasformazione studiate durante il percorso formativo, gli allievi riceveranno stimoli per aumentare la consapevolezza e la sicurezza nelle proprie capacità, per individuare i punti ancora carenti che necessitano di ulteriori miglioramenti, per definire il proprio personale percorso di sviluppo di carriera. Lo stage ha soprattutto l'obiettivo di misurare sul campo le competenze comuni e trasversali, che spesso risultano decisive per l'azienda nella scelta delle risorse, nonché la capacità dell'allievo di integrare tra loro le conoscenze e le abilità acquisite, sapendo gestire il giusto equilibrio tra tempistiche e priorità, autonomia e subordinazione, creatività e precisione tecnica. Ulteriore obiettivo del periodo di stage è quello di porre i presupposti affinché il rapporto con l'azienda possa consolidarsi e trasformarsi in una proposta di lavoro dopo il termine del percorso formativo.	920



Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it
Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it
Telefono: 342 84 51237