



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



REGIONE
PUGLIA



SCHEDA CORSO

PIZZAIOLO, PANIFICATORE E PASTICCERE



Durata:
140 ore

Certificazione finale:
Attestazione delle competenze

Struttura del percorso e contenuti formativi

- Orientamento al lavoro nel settore preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno
- L'organizzazione di un laboratorio: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria e indumenti professionali
- Le materie prime
- I principi di corretta prassi igienica
- Tecnica e produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione
- I prodotti della tradizione italiana e regionale classica e moderna: dolci, pasticceria mignon, torte, pane, prodotti da forno e prodotti lievitati
- Tecniche base di decorazione
- Verifiche finali

Modalità di valutazione degli apprendimenti:

È previsto un test finale per ciascuna unità formativa. Sarà rilasciata un'attestazione delle competenze a ciascun allievo che abbia raggiunto la frequenza minima del 75% del monte ore previsto per il corso, previo superamento delle Verifiche Finali degli apprendimenti.

Fabbisogno occupazionale:

Il pizzaiolo, panificatore e pasticcere trova facilmente impiego nel settore della ristorazione e panificazione grazie alla crescente domanda di personale qualificato. Queste figure sono essenziali nel sistema turistico nazionale e locale, riconosciute per la loro arte e tradizione, ora anche patrimonio dell'umanità secondo l'Unesco. Le opportunità lavorative sono in continua crescita.

INFO@ASCLA.IT

+39 0833 512 690



ascla.it

