

Dati

Denominazione Corso	PASTICCERIA SALATA E FINGER FOOD
Sezione	Sezione 1 - Offerta Formativa Libera
Settore	Produzioni alimentari
Ambito (se scelto YG)	Antichi mestieri e artigianato artistico
Descrizione Figura	<p>Il pasticcere è un cuoco specializzato nella creazioni di dolci, gelati, sorbetti, biscotti, creme, bavaresi, budini, charlottes, zuppa inglese, pasticceria salata e finger food ecc... Il pasticcere è in grado di preparare quantitativi diversi di prodotti a seconda della committenza e tra le operazioni che svolge compie: - la selezione e ricerca degli ingredienti, soprattutto per dolci particolari e di nuova creazione; – amalgama, impasto, fusione e miscela degli ingredienti per creme, torte, ripieni ecc.. – cotture nelle diverse modalità (forno, frittura, bagnomaria ecc..) – decorazione e allestimento del dolce. Il pasticcere coordina il lavoro di collaboratori e aiuti pasticceri ed è responsabile del rispetto delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro. È costante inoltre l'attività di ricerca e sperimentazione di nuovi ingredienti, ricette e prodotti da offrire sul mercato e che non possono prescindere dal possesso di conoscenze di scienza degli alimenti e dolciarie.</p>
Obiettivi di Apprendimento (competenze in uscita)	<p>Al termine del percorso formativo il corsista è in grado di: curare il controllo qualitativo organolettico delle materie prime per l'avvio della produzione e le successive operazioni di lievitazione dei semilavorati. Prepara le basi, gli impasti e le tecniche di cottura.</p>
Durata (in ore)	200
Prerequisiti d'ingresso	Aver assolto l'obbligo o esserne prosciolto
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1. Materie prime della pasticceria salata - 48 ore</p> <ul style="list-style-type: none">– Caratteristiche fisiche e di composizione delle materie prime oggetto di lavorazione– Tecniche di campionamento per analisi alimentari– Pesatura, l'uso e la gestione di contenitori, sacchi, scatole, tramoggia– Principali materie prime per la produzione di prodotti salati: carni, pesci, vegetali, cereali, insaccati– Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti– Le farine dei principali cereali e le farine speciali (legumi, cereali minori, tuberi)– Applicazioni delle uova in pasticceria in funzione delle loro proprietà– I sali e il loro utilizzo in pasticceria salata– Il latte e i suoi derivati: utilizzi in pasticceria– La frutta secca in pasticceria

- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime
- Caratteristiche merceologiche, organolettiche e nutrizionali dei principali gruppi alimentari
- Modalità per la lettura di una ricetta e la preparazione dei singoli ingredienti
- Tipologie di snack, finger food e tapas: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, tartellette, bocconcini salati ecc.
- I principali additivi: antiossidanti, conservanti, emulsionanti, addensanti, coloranti
- Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc.

2. Lavorazione impasti, cottura e decorazione - 110 ore

- Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria salata
- Proprietà e tecniche di lavorazione di salse salate
- Principali strumenti e macchinari per la decorazione e farcitura di prodotti salati
- Processi di farcitura prodotti di pasticceria salata
- Tecniche di farcitura e decorazione di prodotti di pasticceria salata
- Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati.
- Principali impianti di cottura per prodotti da forno e loro utilizzo
- Sistemi e modalità di cottura dei prodotti pasticceria salata e snack
- Tecniche di cottura di prodotti dolci e salati
- Tecniche di decorazione classiche e moderne
- Menù di snack per aperitivo o buffet

3. Presentazione e confezionamento dei prodotti di pasticceria salata - 42 ore

- Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP..) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.)
- Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e delle attrezzature di lavoro
- Tecniche e procedure di confezionamento in sottovuoto
- Tecniche e procedure di chiusura sigillamento delle confezioni
- Il servizio al bicchiere
- Pasticceria salata: il servizio, la mise en place, organizzazione del lavoro e gestione delle comande

**Modalità
Finale
degli Apprendimenti** **Valutazione**

Si prevede una verifica sommativa a conclusione del percorso. Gli strumenti previsti sono a discrezione del docente: l'osservazione, questionari di verifica a risposta multipla e/o aperta. Al termine del percorso formativo verranno rilasciati "ATTESTATI DI FREQUENZA CON PROFITTO", a cura dell'Organismo Formativo

Attestazione finale	Attestato di frequenza
Fabbisogno Occupazionale Espresso (se scelto YG)	Nel periodo 2015-2019 per la classe professionale "Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari" si prevede una variazione degli occupati pari ad un -1,1%, un valore al di sotto della crescita media nel periodo (2,5%). La base occupazionale dovrebbe quindi diminuire di 2.489 unità. La domanda totale di lavoro dovrebbe ammontare a 87.337 assunzioni, di cui 89.826 per sostituzione dei lavoratori in uscita e -2.489 per riduzione dello stock occupazionale. (ISFOL 2019).