

ID percorso	2999
Stato	Programmato
Figura professionale/Denominazione percorso	Pasticciere
Tipologia percorso	Percorso lungo
Livello EQF	3
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Numero Ore	300
Descrizione Qualificazione	Il Pasticciere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo dei macchinari, degli utensili e delle strumentazioni necessarie. Sceglie e dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, cuoce, assembla i vari tipi di prodotti di pasticceria ed infine ne cura la decorazione.
Unità di competenza	<ul style="list-style-type: none"> 1 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari 2 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari 3 - Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria 4 - Realizzazione delle creme di base in pasticceria 5 - Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria 6 - Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga
Descrizione esigenze espresse dalle filiere produttive	Il Pasticciere si occupa della produzione di pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge la sua attività sia attraverso lavorazioni di tipo manuale, che attraverso l'utilizzo dei macchinari, degli utensili e delle strumentazioni necessarie. Sceglie e dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, cuoce, assembla i vari tipi di prodotti di pasticceria ed infine ne cura la decorazione.
Ore di formazione teorica in presenza	300
Ore DAD (modalità sincrona)	
Ore stage	90
Sede formazione teorica	Sede operativa dell'Ente di formazione Via Camillo Cucca 21, Brusciiano
Ore KC	30
Possibilità di formazione a distanza	

Dati azienda 1 sede Stage	The Verace Group Società Cooperativa RISTORANTE - PASTICCERIA - BAR Sede Legale :Via Tirone, 14 - 80031 Brusciano (Na) – Sede Operativa: Via Pagliarella, 80030 San Vitaliano NA
Indennità oraria	1€ l'ora
Unità formative	UF1 Competenze digitali (KC) UF2- Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari UF3 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari UF4 - Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria UF5- Realizzazione delle creme di base in pasticceria UF6 - Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria UF7 - Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria UF8 Stage