



MI FORMO E LAVORO

Avviso pubblico per la concessione di un voucher formativo e voucher di servizio per l'accompagnamento al lavoro in favore di disoccupati (atto dirigenziale di approvazione n. 383 del 03 luglio 2018)

Percorso Formativo	Cake Design
Obiettivi del modulo	<p>Quando si progetta un corso di formazione con l'obiettivo di creare occupazione, non si può non pensare ad un corso come questo.</p> <p>Il cake designer è diventata una figura molto ricercata: oggi non basta saper preparare dei dolci ma risulta indispensabile anche saper fare un'eccellente decorazione.</p> <p>Abbiamo pensato ad un corso strutturato su tre fasi: il pensiero, il metodo e le azioni.</p> <p>Per prima cosa è importante la fase di conoscenza degli alimenti e il processo di trasformazione degli ingredienti, poi è necessario acquisire le competenze tecniche e infine la pratica in aula.</p> <p>L'offerta formativa ha l'obiettivo di sviluppare le competenze di coloro che decideranno di partecipare, partendo dalle basi, dalle materie prime, dall'accostamento dei sapori, incoraggiando i nostri allievi ad approfondire le conoscenze nell'arte della pasticceria per migliorarsi nelle tecniche acquisite.</p> <p>L'artigiano cake designer del domani è una persona formata anche sui valori di una produzione e sul concetto di qualità, e affronta il tema dell'architettura di un dolce conoscendo tutte le fasi di preparazione dello stesso.</p> <p>Attraverso questo corso, l'allievo oltre a conoscere tutti gli aspetti del settore della pasticceria, imparerà a riconoscere e risolvere le problematiche di lavoro, rispettare le norme igieniche, utilizzare le materie prime più idonee e le tecniche utilizzate in ambito dolciario, oltre a coordinare le caratteristiche dei vari sapori e curare l'aspetto estetico dei diversi prodotti.</p>
Durata (in ore)	210
Prerequisiti d'ingresso	Il corso è destinato a coloro i quali hanno assolto all'obbligo di istruzione o ne siano stati prosciolti.
Contenuti minimi	<p>Il percorso formativo ha una durata di 210 ore, suddivise fra ore di lezione teorica (108 ore) e pratica/esercitazione (102 ore), da svolgersi in aula.</p> <p>Seguono le unità formative e i contenuti di massima:</p> <p>U.F. 1 LE BASI DELLA PASTICCERIA - GLI IMPASTI BASE Durata 20 ORE (n. 16 ore di teoria - n. 4 ore di pratica)</p> <p>Pan di spagna; Pasta sfoglia; Pasta bigné; Altre tipologie di impasto.</p>



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



U.F. 2 LE CREME: DALLA PASTICCERA ALLA MOUSSE, BAVARESI, DOLCI TRADIZIONALI

Durata 10 ORE (n. 8 ore di teoria - n. 2 ore di pratica)

La creme in pasticceria: pasticcera, bavaresi, mousse, ecc..

Torte classiche all'italiana e torte moderne.

U.F. 3 LA DECORAZIONE ALL'ITALIANA

Durata 10 ORE (n. 8 ore di teoria - n. 2 ore di pratica)

La ghiaccia reale

Decorazione in cioccolato al cornetto, decorazioni per torte, piccoli soggetti, la tempera del cioccolato, cioccolatini

Decorazione con aerografo (cenni), decorazioni commerciali ed artistiche.

U.F. 4 I PRODOTTI DA FORNO

Durata 20 ORE (n. 16 ore di teoria - n. 4 ore di pratica)

Le torte da forno, le crostate

Pasticceria di mandorla, biscotti della tradizione classici ed innovativi

Brioche da colazione e croissants francesi

Cupcakes, muffins e macarons

U.F. 5 LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA o CAKE DESIGN - PASTE DI ZUCCHERO E COPERTURE

Durata 40 ORE (n. 10 ore di teoria - n. 30 ore di pratica)

Sugar art (modelling paste, gum paste, pasta da copertura) e relative ricette;

I coloranti alimentari e metodi di colorazione

Copertura di una base dummy, assemblaggio e presentazione della dummy

Realizzazione di tecniche di rivestimento di una torta in pasta di zucchero: ruffle cakes, petali, pieghe, drappaggi, intrecci, strati, fiocchi, matelassè, stile gofrato, a rilievo, ecc..

U.F. 6 MODELLING E STRUTTURE

Durata 40 ORE (n. 10 ore di teoria - n. 30 ore di pratica)

Realizzazione di forme elementari di base (sfera, cono, cilindro, ecc.)

Il soggetto umano realistico e i colori più adatti per l'incarnato

Studio delle proporzioni del corpo umano, realizzazione di un viso senza l'utilizzo di stampi, realizzazione del corpo umano senza l'utilizzo di stampi, realizzazione dell'abito, assemblaggio del corpo.

U.F. 7 DECORAZIONI FLOREALI E ASSEMBLAGGIO

Durata 30 ORE (n. 10 ore di teoria - n. 20 ore di pratica)

Decorazioni a tema floreale con l'utilizzo di stampini e non, realizzazione di fiori e foglie stampati e non, Spiegazione della struttura di una wedding cake a piani, farcitura e stuccaggio di una torta edibile

Introduzione alle tecniche di pittura su torta (painted cakes) a mano libera e/o con calchi; esercitazioni pratiche (accenni).

U.F. 8 GHIACCIA REALE E MINI DECORAZIONI

Durata 20 ORE (n. 10 ore di teoria - n. 10 ore di pratica)

Cenni di ghiaccia reale: ricette e colorazione, realizzazione di vari tipi di decorazioni, esercizi di decorazione con le varie tecniche

Decorazione di cupcakes e frollini con pasta di zucchero o glasse

U.F. 9 LE INTOLLERANZE

Durata 10 ORE (n. 10 ore di teoria)

Ricette prive di latticini

Ricette senza glutine

Ricette vegane



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE
PUGLIA



	<p>U.F. 10 IGIENE ALIMENTARE Durata 10 ORE (n. 10 ore di teoria) La contaminazione degli alimenti La contaminazione microbica degli alimenti Malattie trasmesse da alimenti Igiene della persona e del vestiario Igiene degli ambienti di lavoro La gestione dei rifiuti Controllo degli infestanti (ratti, insetti, parassiti, uccelli etc.) La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti</p>
Sede	Bari (BA) – Via Enrico Pappacena, 22
Attestazione finale	Attestato di Frequenza con profitto