

[<< Torna all'elenco](#)

Sezione 1 - La Pasticceria Artigianale, Tradizionale E Artistica 1

Dati generali	Caratteristiche	ISTAT Professioni
---------------	-----------------	-------------------

Durata (in ore) 200	Ore in aula 60	Ore in laboratorio 140	Tipologia laboratorio Laboratorio artigianale attrezzato
-------------------------------	--------------------------	----------------------------------	--

Settore
produzioni alimentari

Ambito
Antichi mestieri e artigianato artistico

Descrizione Ambito
 L'ambito è quello della Valorizzazione degli antichi mestieri attraverso il recupero e la qualifica di professionalità in via di estinzione nel territorio del Salento. Il corso vuole coniugare tradizione e modernità dell'arte della pasticceria artigianale che garantisce buone opportunità occupazionali, anche se la maggior parte dei prodotti dolciari sul mercato sono di fabbricazione industriale. Attualmente, nel contesto di una sana alimentazione, vengono sempre più richieste figure professionali in grado di assicurare un processo produttivo che vede l'impiego di prodotti locali e antiche tecniche di trasformazione, attraverso ingredienti biologici e produzioni con i lieviti naturali. Questo risponde alla necessità, sempre più dilagante, da parte del consumatore di rivolgersi a prodotti naturali esenti da additivi chimici e conservanti, in una parola 'di qualità'. La figura professionale ha i seguenti sbocchi occupazionali: Panetterie e forni artigianali Laboratori di pasticceria Bar e Pasticcerie Ristoranti ' Agriturismi ' Trattorie Creazione di micro imprese nel settore attraverso la creazione di prodotti di nicchia

Figura di Riferimento
Figura non codificata

Descrizione Figura
 Il Pasticciere artigianale e artistico è una professionalità che opera prevalentemente all'interno di laboratori artigianali, prepara dolci o prodotti di pasticceria, utilizzando materie prime fresche e prodotti dolciari semi-lavorati. È un esperto delle varie tecniche di trasformazione dolciaria anche in forma artistica. Seleziona gli ingredienti per preparare gli impasti e verifica la qualità delle materie prime (farine, uova, zucchero, lieviti, marmellate, ecc.) prima di procedere alla dosatura e alla miscelazione. In funzione di quanto previsto dalla ricetta del prodotto che si deve ottenere, il Pasticciere applica il procedimento di lavorazione, con l'eventuale cottura (in forno, a bagnomaria, frittura, ecc.) oppure refrigerazione del composto. Il Pasticciere nello sviluppo del suo lavoro interviene nelle seguenti attività: - gestione delle diverse fasi di lavorazione: scelta e dosaggio degli ingredienti, preparazione degli impasti e delle creme, decorazione dei dolci; deposito del semilavorato nelle celle di ferma lievitazione; controllo dei semilavorati e realizzazione di eventuali interventi; lavorazione della pasticceria fresca e secca; lavorazione con impastatrice, cucina, friggitrice, raffinatrice per pasta frolla o di mandorle, cuocerice, laminatoio per stendere la pasta; scelta dell'utilizzo del tipo di forno; individuazione di nuovi prodotti che possano incontrare il gusto della clientela. Alla figura viene richiesta la precisione (ad esempio nel rispetto delle ricette e dei tempi di fermentazione e cottura) e la responsabilità nel lavoro (ad esempio nel rispetto delle normative di sicurezza alimentare), capacità di osservazione (ad esempio nel riconoscimento dei difetti di qualità delle materie prime o dei prodotti finiti), una ottima manualità, destrezza delle dita (ad esempio nella decorazione di torte, pasticcini), comprensione tecnica (ad esempio nella manutenzione di forni, impastatrici). È richiesto inoltre gusto e olfatto sviluppati, nonché senso estetico (colore, forme, decorazione, presentazione). E' inoltre richiesta la capacità di calcolo (ad esempio il calcolo dei rapporti nelle miscele, la trasformazione di unità di misura) e la capacità di espressione orale (ad esempio nella consulenza ed informazione dei clienti sugli ingredienti dei prodotti da forno). È infine richiesta la capacità di sopportare forti carichi e/o picchi di lavoro.

Obiettivi di apprendimento (Competenze in uscita)
 Il percorso formativo darà l'opportunità acquisire un set di competenze necessarie per svolgere l'attività di pasticciare tradizionale e artistico.
 Competenze organizzative: - conoscenza delle lavorazioni nelle varie fasi del ciclo produttivo e nelle loro specifiche tecniche e tecnologiche; - conoscenza delle tipologie e delle caratteristiche ottimali dei prodotti finiti; - uso ottimale del tempo sulla base della programmazione della produzione e dei tempi, variabili, di lievitazione e di cottura.
 Competenze relazionali - comunicazione e collaborazione interna; - coordinamento con l'attività dei collaboratori/aiutanti; - coordinamento con le attività a monte e a valle della propria (conoscenza e possibilità di sostituzione).
 Competenze strategiche - formulazione ipotesi e proposte su prodotti con nuove caratteristiche anche artistiche (materie prime, forma, lavorazioni, decorazioni); - controllo dell'errore (regolazione della quantità di materie prime necessarie per l'impasto, regolazione dei tempi di lievitazione e regolazione dei tempi e della temperatura di cottura, sulla base delle caratteristiche delle materie prime e sulla base delle reazioni dei semilavorati alle variazioni di temperatura e umidità); - partecipazione al miglioramento della qualità dei prodotti; - ampliamento della gamma dei prodotti artigianali; - conoscenza e produzione di vari tipi di dolci; - formazione e aggiornamento sulle caratteristiche delle materie prime, sulle tecniche e tecnologie di lavorazione e di cottura.

Struttura del Percorso e Contenuti Formativi
 UFC 1: La sicurezza alimentare (20 ore)
 UFC 2: La sicurezza sui luoghi di lavoro (10 ore)
 UFC 3: La tecnologia alimentare per la trasformazione (10 ore)
 UFC 4: Merceologia degli alimenti (10 ore)
 UFC 5: Gestione di un'attività commerciale (10 ore)
 UFC 6: LABORATORIO PASTICCERIA ARTIGIANALE E ARTISTICA (140 ore)
 - Definizione dell'assortimento
 - Approvvigionamento, ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti
 - Preparazione impasto
 - Formatura della pasta
 - Lievitazione del prodotto
 - Cottura del prodotto
 - Farcitura e decorazione del prodotto
 - Confezionamento del prodotto
 - Organizzazione laboratorio

Attestazione finale
Attestato di Frequenza con profitto

Modalità Valutazione Finale degli Apprendimenti
Accertamento delle competenze attraverso: test di verifica Simulazioni - Laboratorio pratico.
 L'Ente provvederà ad effettuare le verifiche intermedie e le valutazioni periodiche e finali sul rendimento degli allievi; tutte le verifiche saranno coerenti con gli obiettivi di apprendimento previsti dal piano dell'offerta formativa.

Fabbisogno Occupazionale
 Nel panorama economico odierno il mestiere di 'Pasticciere artigianale' offre reali opportunità di lavoro, trovando una particolare collocazione nel settore della microproduzione artigianale. La figura può operare, come dipendente, in aziende di panificazione e dolciarie, sia artigianali che industriali. Può, dopo la qualifica, inoltre mettersi in proprio come imprenditore artigianale.

Note
Non è previsto il rilascio di alcuna certificazione HACCP

