

BAKE OFF: CORSO PRATICO DI PASTICCERIA
ARTIGIANALE E MODERNA + HACCP (8H) CON ATTESTATO
Docente Elisa Lanzillotti

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso intende fornire ai partecipanti le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per operare in un laboratorio di pasticceria, acquisendo padronanza delle principali tecniche di preparazione, cottura e decorazione dei prodotti dolciari, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e della sicurezza alimentare.

 Figura professionale in uscita: Addetto/a alla pasticceria

Il partecipante sarà in grado di:

- Collaborare nella produzione di prodotti di pasticceria dolce e salata
- Preparare impasti e creme di base
- Utilizzare correttamente macchinari, utensili e forni
- Eseguire la decorazione e la presentazione dei dolci
- Applicare le norme HACCP e di sicurezza alimentare

 Metodologia didattica

- Lezioni teoriche interattive
- Dimostrazioni pratiche di laboratorio attraverso video
- Esercitazioni individuali e di gruppo

 Articolazione del percorso formativo per moduli

Modulo 1 – Introduzione alla pasticceria e sicurezza alimentare

- Ruolo e organizzazione del laboratorio di pasticceria
- Attrezzature, utensili e loro corretta manutenzione
- Conservazione degli alimenti e igiene in cucina
- Cenni su HACCP e norme di sicurezza alimentare

Modulo 2 – Aspetti tecnologici e materie prime

- Proprietà e classificazione delle farine
- Zuccheri, grassi, uova e liquidi nella pasticceria
- Additivi, enzimi e lieviti: caratteristiche e impieghi

- Farine alternative e loro utilizzo

Modulo 3 – Elementi di nutrizione e dietologia

- Principi base della nutrizione
- Valore nutrizionale degli alimenti
- Diete particolari e intolleranze alimentari

Modulo 4 – Preparazioni di base: impasti e creme

- Pasta frolla: varianti e applicazioni
- Pasta choux: bignè, éclair, profiteroles
- Pasta sfoglia dolce e salata
- Pan di Spagna e torte classiche
- Creme di base: pasticcera, chantilly, ganache
- Tecniche di farcitura e assemblaggio

Modulo 5 – Tecniche di cottura e piccola pasticceria

- Principi di cottura in pasticceria: forno statico, ventilato e a vapore
- Dolci da colazione
- Biscotteria e frolle speciali
- Dolci al cucchiaio e monoporzioni
- Meringhe e loro varianti

Modulo 6 – Lievitati e prodotti da forno dolci

- Biologia dei lieviti e fermentazioni
- Tecniche di produzione di lievitati da colazione
- Gestione dei tempi di lievitazione e cottura
- Conservazione e rigenerazione del prodotto

Modulo 7 – Cioccolato, decorazioni e torte moderne

- Storia e caratteristiche del cioccolato
- Temperaggio e tecniche di lavorazione
- Torte moderne