

CONOSCENZE BASE

- Il settore pasticceria: dalle origini all'evoluzione e i nuovi trend;
- Basi di merceologia alimentare del settore pasticceria: farine, zuccheri, grassi, lieviti
- Tecniche base di pasticceria: materie prime e utilizzo attrezzature, bilanciamenti e prime applicazioni
- I prodotti per la prima colazione non sfogliati e impasti, cottura e farciture - Le creme e le loro varianti - I prodotti per la prima colazione - Pan di spagna e montate - Le torte da credenza - I bignè - Dolci Internazionali - Il mondo dei dolci fritti - Le basi della pasta frolla, dressaggio, tecniche di cotture e le farciture e le crostate contemporanee - Biscotteria Moderna - Le basi della pasticceria fredda
- La cioccolateria: basi, temperaggio, decorazioni e praline
- La pasta di zucchero: modellaggio di fiori e decorazioni e coperture per torte
- Pasticceria salata
- Il salato Take Away
- HACCP- Sicurezza e igiene alimentare
- Sicurezza nei luoghi di lavoro

ABILITÀ

- Scegliere gli ingredienti in qualità e quantità adatta alla preparazione di piatti semplici.
- Identificare, con l'ausilio di schede tecniche, gli ingredienti per realizzare i piatti in programma.
- Selezionare le materie prime ed i semilavorati valutandone la qualità.
- Prelevare le materie prime ed i semilavorati in un quantitativo sufficiente alla realizzazione dei piatti in programma.
- Preparare piatti semplici applicando le tecniche di cottura del caso ed utilizzando appositi recipienti ed utensili.
- Unire gli ingredienti, con le tecniche e gli strumenti del caso, secondo la successione della ricetta.
- Cuocere gli ingredienti, separatamente o insieme così come previsto dalla ricetta, utilizzando le tecniche di cottura più indicate, nel rispetto dei tempi e delle temperature opportune.
- Realizzare eventuali interventi correttivi, su indicazione del cuoco insegnante, se il livello di qualità riscontrato non fosse all'altezza di quanto previsto.
- Conoscere tipologie, caratteristiche organolettiche delle materie prime dei preparati in uso.
- Conoscere quali utensili vengono utilizzati per la procedura indicata, il loro funzionamento, le tecniche di utilizzo, manutenzione ordinaria, la pulizia e gli eventuali dispositivi di sicurezza.
- Conoscere le tecniche per ottenere la cottura indicata, ricordando le sequenze delle fasi e procedure con i tempi per ciascuna di esse.
- Conoscere il linguaggio tecnico appropriato ed essere in grado di interpretare le ricette.
- Comporre i diversi prodotti di pasticceria eseguendo le decorazioni e le eventuali farciture adottando un approccio innovativo;
- Comporre i diversi prodotti di pasticceria artigianali/dessert senza glutine e latticini.

Livello di accesso Licenza media

Durata 150 h

Modalità di svolgimento 50% aula + 50% laboratorio esterno



Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**