

SEDE DELLO SVOLGIMENTO
DEI CORSI

● c/o Liceo Statale Classico
Scientifico "Lorenzo Rocci"
via Colle della Felce, 28 e 30/b
- 02032 Passo Corese - Fara in
Sabina (RI)

● c/o Istituto Statale di
Istruzione Superiore "E.Mattei"
Via Settevene Palo Nuova, snc
00052 Cerveteri (RM)

● c/o Istituto Comprensivo
"Salvo D'Acquisto"
Via Settevene Palo, 33 00052
Cerveteri (RM)

SEDI OCCASIONALI
ACCREDITATE:

● c/o IIS "C. Rosatelli" Viale
Fassini, 1 02100 Rieti (RI)

● c/o "Autoscuola 2/G"
Via L. Odescalchi, 73 - 00055
Ladispoli (RM)

INNFORM

Innovazione,
Formazione & Ricerca
Per la PMI

Via Degli Archi 6
02049 Torri in Sabina (RI)
Tel. 0765/62370 Fax.
0765/602965
E-Mail: innform@agroantellini.it
Info@innform.it

www.innform.it



Corso di formazione

P

asticcere e Panificatore

600
ore totali
300 ore
di pratica

Innovazione, formazione
& ricerca per la PMI

Obiettivi dell'intervento:

Il Corso Professionale in "Panificatore-Pasticcere" si pone come obiettivo quello di fornire al discente una visione d'insieme degli strumenti basilari per una corretta gestione di tutti i fattori che concorrono ad una corretta gestione di un Panificio e/o Pasticceria. La figura del Panificatore-Pasticcere è una delle più richieste dal mercato del lavoro; molte aziende reclamano la difficoltà a reperire profili qualificati ed adatti a ricoprire una mansione che presuppone conoscenze di marketing, management, budgeting, gestione delle risorse umane, qualità, nutrizione, ecc.

Finalità del Corso

Fornire gli strumenti per gestire in modo ottimale il proprio Panificio e/o Pasticceria, in una logica di sviluppo e di profitto, legato al concetto della qualità, salubrità, ecc al passo con le esigenze del settore e con i mutamenti organizzativi e funzionali delle moderne imprese di Panificazione e/o Pasticceria. Il Panificatore-Pasticcere è l'operaio qualificato in grado di produrre in maniera autonoma e competente pane, panetteria piccola e fine e altri prodotti da forno.

TEMI TRATTATI:

1. Preparazione del lavoro e allestimento del posto di lavoro;
2. Accettazione, verifica e immagazzinamento delle materie prime e ausiliarie;
3. Preparazione dei diversi impasti, lievitati e non, a seconda del prodotto desiderato, tenendo eventualmente conto dei processi di conservazione, fermentazione, maturazione, lievitazione e cottura;
4. Suddivisione e modellamento degli impasti e cottura in forno dei prodotti;
5. Produzione di pane, panetteria piccola e fine e altri prodotti da forno ottenuti con diversi impasti, come ad esempio pasta sfoglia, pasta frolla, e pasta lievitata;
6. Preparazione e applicazione di ripieni, guarnizioni, glassature e rifiniture sui prodotti da forno, mediante l'impiego, la combinazione o la trasformazione preventiva, contestuale o successiva dei più frequenti ingredienti alimentari ausiliari all'ottenimento del prodotto finito;
7. Preparazione di torte, dolci e dessert e comunque di prodotti a base di zucchero, cioccolato, torrone e marzapane;
8. Preparazione di biscotteria salata e di altro tipo;
9. Cura l'azionamento, la pulitura, la disinfezione, e la piccola manutenzione dell'attrezzatura tecnica, nello scrupoloso rispetto delle norme di sicurezza sul lavoro;
10. Segue scrupolosamente le buone pratiche per la corretta conservazione, la manipolazione, la trasformazione e l'impiego delle materie prime, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
11. Provvede al corretto stoccaggio dei prodotti finiti e, se necessario, collabora alla sua commercializzazione e vendita, nel caso in cui l'azienda fosse anche autorizzata alla loro cessione al consumatore finale;
12. Registra i dati tecnici e stende i resoconti relativi allo svolgimento e ai risultati del lavoro.

INFORM
 Innovazione, Formazione
 & Ricerca per la PMI
 Via degli Archi, 6
 02049 Torri in Sabina (RI)
 Email: info@innform.it
 innform@agroantellini.it
 WEB: www.innformi.it
 Tel. 0765/62370
 Fax. 0765/602965

PROGRAMMA:

- AREA TECNICO-SCIENTIFICA: (30%) Ore 180**
- 1 – Elementi di Diritto commerciale e cenni di Diritto Penale
 - 2 – Amministrazione aziendale
 - 3 – Legislazione sul commercio e sulla normativa di settore
 - 4 – Legislazione fiscale
 - 5 – Legislazione igienico-sanitaria
 - 6 – Tecniche di vendita
 - 7 – Lingua Inglese e Francese
- AREA TECNICO-PROFESSIONALE: (60%) Ore 360**
- 8 – Tecnica professionale (laboratorio didattico)
 - 9 – Merceologia alimentare
 - 10 – Salute, sicurezza ed informazione del consumatore
 - 11 – Igiene dei prodotti alimentari
 - 12 – Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP): obblighi, responsabilità, sanzioni
- AREA SOCIO-CULTURALE (I.S.E.) (10%) Ore 60**
- 13 – Legislazione sociale
 - 14 – Cenni di Diritto del lavoro
 - 15 – Sicurezza sul lavoro: normativa antinfortunistica, il decreto legislativo 81/08;

OBIETTIVI CONOSCERE:

1. I fattori che determinano il costo finale di un prodotto e la loro incidenza sui costi complessivi di gestione;
2. Le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle sostanze alimentari impiegate nella produzione;
3. Le caratteristiche merceologiche e nutrizionali ed organolettiche dei prodotti finiti;
4. Le norme igienico sanitarie e le procedure di HACCP;
5. Le tecniche di conservazione e di manipolazione degli alimenti, e le trasformazioni chimico fisiche da essi subite nelle fasi produttive fino a cottura ultimata;
6. Le principali norme igieniche e di sicurezza relative alla pulizia e alla manutenzione delle attrezzature di laboratorio;
7. Le strutture e le funzioni linguistiche principali, la terminologia professionale e le espressioni tipiche del settore nella lingua inglese/francese, per comprendere testi scritti e conversare con la clientela;
8. Gli elementi essenziali dell'organizzazione dello Stato, dell'Unione Europea, delle principali Organizzazioni internazionali;



corso di formazione

asticcere e panificatore