

PRODOTTI DA FORNO

(ADA Preparazione prodotti panari, dolciari e da forno – UC 448)

Fornire le capacità e le conoscenze necessarie per preparare le materie prime, le attrezzature, i macchinari e provvedere alla lavorazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane in base alle diverse tipologie di prodotti e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie



Durata del percorso 110 ore (più 4 di orientamento)



MODULO	DURATA	CONTENUTI
TECNICHE DI PASTICCERIA E FORNERIA	31 ORE (di cui 3 di FAD)	<ul style="list-style-type: none">- Strumenti ed attrezzature da lavoro- I diversi tipi di pane e di dolci regionali- I diversi tipi di lieviti e la loro azione- Trasformazioni chimiche nutrizionali provocate dalla cottura e dall'uso delle varie attrezzature- Caratteristiche qualità degli alimenti trattati e procedure per la loro conservazione- Tecniche di realizzazione delle basi e delle creme e salse di farcitura e riempimento- Tecniche di guarnitura e farcitura delle preparazioni <p>** (le esercitazioni pratiche verranno svolte presso l'I.P.S.S.A.R. G. Matteotti, Via Garibaldi 192 - PISA)</p>
MERCEOLOGIA ALIMENTARE	23 ore (di cui 3 di FAD)	<ul style="list-style-type: none">- Catalogare generi alimentari primari- Sviluppare le capacità di osservazione analitica degli alimenti- Selezionare alimenti identificandone le caratteristiche- Selezionare gli alimenti e le bevande secondo le caratteristiche richieste dal cliente- Le caratteristiche principali degli alimenti: conservazione, confezionamento ed imballaggio- Dietologia e merceologia alimentare- Principali allergie e intolleranze alimentari
IGIENE E SICUREZZA	16 ore (di cui 4 di FAD)	<p>Formazione Obbligatoria per Addetti Attività Alimentari Complesse:</p> <ul style="list-style-type: none">- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione- Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare- Tecniche di conservazione degli alimenti- Approvvigionamenti materie prime- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature- Igiene personale- Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività <p>E' prevista anche una formazione di base in materia di sicurezza dei lavoratori e D.Lgs 81/2008</p>
STAGE	40 ore	Applicazione delle competenze acquisite in attività pratiche presso aziende del settore

DOCUMENTI NECESSARI PER L'ISCRIZIONE: domanda di iscrizione Cescot e Regione Toscana, documento d'identità

REQUISITI IN INGRESSO: Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto.

Per gli utenti stranieri, conoscenza della lingua italiana livello minimo A2, da verificare tramite apposito test di lingua italiana.

Il corso prevede: formazione d'aula, esercitazioni pratiche, FAD (formazione a distanza) e stage e si conclude con un esame finale con commissione esterna strutturato in una prova tecnico-pratica ed un colloquio orale

Al superamento dell'esame, verrà rilasciata una certificazione delle competenze riferita all'area di attività oggetto di verifica (ADA Preparazione prodotti panari, dolciari e da forno – UC 448)

COSTO TOTALE DEL CORSO € 550,00

PER INFO

Cescot Toscana Nord, via Catalani 8

Tel. 050.888080 – 050.888094 fax 050 503119

cescot@confesercentitoscaneanord.it

