TESEO

CORSO DI

Preparazione di prodotti panari, dolciari, da forno; Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti

Finalità del corso
Grazie al percorso formativo gli allievi saranno in grado di applicare le tecniche più appropriate per la preparazione di paste di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane, collaborando alla gestione della merce.

Durata
Il corso avrà una durata complessiva di **240 ore**, delle quali 160 ore in aula/laboratorio e 80 ore di stage.

Modalità di svolgimento
La prima parte del corso (160 ore) verrà svolta attraverso lezioni teorico-pratiche, della durata di 4 ore ciascuna, al mattino o al pomeriggio con orari da concordare insieme ai docenti e ai partecipanti. Ogni lezione sarà caratterizzata da una metodologia applicativa con esercitazioni in laboratorio per la preparazione di prodotti sia dolciari che salati. La seconda parte vedrà i partecipanti impegnati in 80 ore di stage presso laboratori di pasticceria e/o forni specializzati nella produzione di prodotti panari, al fine di mettere in pratica ciò che hanno imparato nella prima parte di corso.

Docenti
Le lezioni saranno tenute da professionisti del settore, provenienti dal mondo del lavoro.

Frequenza ed esame finale
Ogni allievo dovrà frequentare almeno il 70% delle ore totali e il 50% delle ore di stage per accedere all'esame finale. L'esame finale consisterà in una prova di simulazione e un colloquio orale.

Attestazione
Alla fine del percorso formativo verrà rilasciata una Certificazione delle competenze da parte della Regione Toscana.

Contenuti del corso

UF 1 - Normativa igienico-sanitaria e sicurezza sul lavoro	20 ore
UF 2 - Caratteristiche delle materie prime e degli alimenti	20 ore
UF 3 - Lavorazioni e tecniche di pasticceria e panificazione	42 ore
UF 4 - Macchinari e attrezzature: caratteristiche e utilizzo	12 ore
UF 5 - Tecniche e procedure di conservazione delle materie prime	38 ore
UF 6 - Gestione degli ordini e rapporti con i fornitori	28 ore