

CORSO IFTS Tecniche artigianali di progettazione e realizzazione di prodotti di alta pasticceria e cioccolateria (Pastry Specialist)

FIGURA PROFESSIONALE E FINALITÀ

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di fornire una specializzazione tecnica di alto livello a giovani provenienti da percorsi di formazione professionale o di istruzione tecnica aventi il prerequisito di una buona base di conoscenze e abilità di pasticceria. Il percorso prevede 480 ore di aula, svolte tutte in laboratorio attrezzato, suddivise in blocchi di giornate da 6 ore ciascuna, in modo da poter simulare e riprodurre le normali sessioni di lavoro che si svolgono all'interno di un laboratorio di produzione. I moduli in cui si articola il percorso, a partire da un'introduzione che riprende ed approfondisce la conoscenza delle materie prime e delle relative proprietà organolettiche, affrontano le diverse tipologie di lavorazione, secondo le tecniche tradizionali e quelle più innovative e attuali.

Al termine del percorso gli allievi realizzeranno un proprio prodotto, progettato e realizzato in autonomia, quale capolavoro da presentare all'esame finale e da esibire nel proprio portfolio anche nell'ambito della ricerca dello stage, per il quale si prevede un periodo di circa 3 mesi e mezzo.

DESTINATARI

Giovani, residenti o domiciliati in Lombardia, in possesso di: diploma di istruzione secondaria superiore; diploma professionale di tecnico; o attestato di competenza di III livello europeo conseguito nei percorsi di IeFP antecedenti all'anno formativo 2009/2010; o dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali; o non in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Per i cittadini italiani e stranieri che hanno conseguito un titolo di studio all'estero valgono le disposizioni della circolare della Direzione Generale Istruzione, Formazione e Lavoro Prot.E1.0539654 del 24/06/2010 "Determinazioni in merito ai requisiti di accesso ai percorsi formativi extra obbligo che rilasciano attestati della Regione Lombardia".

STRUTTURA DEL CORSO

DURATA COMPLESSIVA: 1.000 ore (di cui 520 stage).

ARTICOLAZIONE GIORNALIERA: Frequenza (obbligatoria minimo 75% delle ore) in orario mattutino E pomeridiano.

SEDE DEL CORSO: Fondazione ITS Innovaprofessioni, viale Murillo 17 20149 Milano

MODULI FORMATIVI: Basi teoriche della pasticceria, Analisi Sensoriale, Arte del cioccolato, Tecniche avanzate di pasticceria tradizionale, Tecniche avanzate di pasticceria moderna, Preparazione di grandi lievitati, Produzioni e lavorazioni specifiche, Gestione aziendale e organizzazione del lavoro, Project work.

TITOLO RILASCIATO: Certificato di specializzazione tecnica superiore.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE: Corso gratuito. È prevista una selezione per test e colloqui. Per informazioni e per partecipare inviare una mail con CV formato Europass a direzione@innovaprofessioni.it indicando nell'oggetto "IFTS Pastry".

Il corso sarà avviato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.