



ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

ALBERGHIERO DI LEVICO TERME



Nuovo percorso di PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

Percorso triennale con la possibilità di accedere al quarto anno di
tecnico di Panificazione e Pasticceria



Obiettivo del percorso di PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

- L'Operatore di panificazione e pasticceria interviene nel processo lavorativo alla produzione e alla trasformazione di prodotti di panificazione, paste fresche e pasticceria.
- Da allo studente la possibilità di trovare lavoro nel settore agroalimentare e alberghiero.
- Permette di conseguire la qualifica di operatore di “panificazione e pasticceria”, titolo utile all’accesso alla selezione per il corso di Tecnico di panificazione e pasticceria



Contenuti del triennio

- paste frolle - pasta brise' - pasticceria salata
- pasta sfoglia
- pane
- pizza
- pan di spagna - masse montate - masse montate al burro
- intolleranze alimentari
- cioccolato - cremosi - mousse
- semifreddi e gelateria
- creme - bigne'
- pasta fresca - secca - pasta ripiena



Contenuti del triennio

- paste frolle - pasta brisè - pasticceria salata
- pasta sfoglia
- pane
- pizza
- pan di spagna - masse montate - masse montate al burro
- intolleranze alimentari
- cioccolato - cremosi - mousse
- semifreddi e gelateria
- creme - bigne'
- pasta fresca - secca - pasta ripiena



Materie Pratiche

- Nella classe prima gli alunni avranno la possibilità di provare le materie di pasticceria, cucina e sala/bar.
- Nei laboratori si “metteranno le mani in pasta”
- Si impara a sistemare, pulire e igienizzare.



Orari

- 5 Giorni alla settimana con tre pomeriggi
- Dalle 8:20 alle 13:20 o 16:30