

DOLZ



SPECIALIZZAZIONE
IN PASTICCERIA
CONTEMPORANEA



ESPERIENZA, CONOSCENZA
LAVORO

ISTITUTO
ALBERGHIERO
DI LEVICO



MODULI IFTS PASTICCERIA CONTEMPORANEA

1. LA PROFESSIONE DEL PASTICCERE: CENNI STORICI E CONTESTO ATTUALE.

ELEMENTI DI MERCEOLOGIA E ANALISI SENSORIALE CONSIDERANDO IL TERRITORIO.

Descrizione del percorso e presentazione di aziende e sponsor, delucidazioni riguardo prove intermedie e prova finale, registri e attività di apprendistato duale. Eventuale focus sui macchinari di nuova generazione (Genius, RoboQbo...).

2. L'INNOVAZIONE NEL SETTORE DELLA PASTICCERIA:

RIELABORAZIONE DEI GRANDI CLASSICI PER MEZZO DELLE TECNICHE INNOVATIVE E RAZIONALIZZAZIONE DEL LAVORO.

Definizione del metodo di lavoro da applicare nel contesto di una produzione attuale. Focus su gestione aziendale, costi, stoccaggio e gestione storici, rifornimento, finiture ecc... Nozioni pratiche da applicare in chiave innovativa: choux, frolla, sfoglia, creme base, biscetteria, p. di spagna.

3. LA COLAZIONE CONTEMPORANEA – VIENNOISERIE – CAKE:

LA NUOVA FRONTIERA DELLA COLAZIONE ALL'ITALIANA E INTERNAZIONALE.

(cake, masse al burro e frangipane, croissant, cornetto, brioche, fritti, un grande lievitato).

4. LA CIOCCOLATERIA DI BASE E IL MONDO DELLA CONFETTERIA:

ORIGINI E PROCESSI DI FABBRICAZIONE, TEMPERAGGIO, GANACHE DA TAGLIO, TRAMPAGGIO, TAVOLETTA BASE, GELEE, LIQUORINI, TORRONI, CONFETTURE, MARMELLATE, SPALMABILI...

5. CIOCCOLATERIA CORSO AVANZATO:

BILANCIAMENTI GANACHE, PRALINE MODERNE CON COLORI E RIPIENI VARI, TAVOLETTE INNOVATIVE E FARCITE, SOGGETTI IN CIOCCOLATO E DECORI.

6. IL MONDO DELLA GELATERIA:

BILANCIAMENTI, ACCOSTAMENTI DI GUSTI E AROMI, GELATI STECCO, MONO GELATO, SEMIFREDDI, PARFAIT, BISQUIT GLACÉE, UTILIZZO PASTORIZZATORI, MANTECATORI.

7. MIGNON MODERNE E MACARONS:

DECLINAZIONE DEI PRODOTTI SECONDO LA FILOSOFIA DEL MAESTRO.

8. TECNICHE AVANZATE DI PASTICCERIA MODERNA:

ASSEMBLAGGI, CREME COMPOSTE, INSERTI E PARTI CROCCANTI, ENTREMET, MONO, DOLCI COMPOSTI IN GENERE, GLASSE.

9. I DOLCI DA RISTORAZIONE AL PIATTO:

DECLINAZIONE E CREAZIONE DEI VARI DESSERT AL PIATTO, ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN UN RISTORANTE DI ALTO LIVELLO, GUARNIZIONI E ACCOSTAMENTI, SVILUPPO DI CREATIVITÀ.

10. GESTIONE AZIENDALE, SOFTWARE GESTIONALI, ELEMENTI DI LINGUA STRANIERA INGLESE, ACCENNI ALL'ECONOMIA AZIENDALE, TECNOLOGIE ALIMENTARI E CREAZIONE DI UN'ETICHETTA, MERCEOLOGIA.

11. PROJECT WORK

400 ORE LABORATORIALI
SCOLASTICHE

400 ORE LABORATORIALI
IN AZIENDA

600 ORE DI APPRENDISTATO
RETRIBUITO

PARTENZA
01.03.24

CONCLUSIONE PERCORSO
31.12.24

DOCENTI ESPERTI



DOCENTE INTERNO IFPA
SILVIA GILLI



DOCENTE INTERNO IFPA
DAVIDE BUSANA



MAESTRO
CARLO CARLONE



MAESTRO
LORIS OSS EMER



ANGELA OCHNER
PATISSERIE



SILVIA BIASIOLI
PATISSERIE

AZIENDE PARTNER



agrimontana



DOLZ
SPECIALIZZAZIONE
IN PASTICCERIA
CONTEMPORANEA

PERCORSO CHE PERMETTE LA FORMAZIONE
DI PROFESSIONISTI IN GRADO DI OPERARE A 360°
NEL MONDO DELLA PASTICCERIA, CONOSCENDO TECNICHE
INNOVATIVE DI PRODUZIONE MA ANCHE TECNICHE
ORGANIZZATIVE, GESTIONALI E MANAGERIALI.