



design crmic.com

NOTE ORGANIZZATIVE

COMMISSIONE ESAME

Gli esami di qualifica verranno realizzati presso la ns. struttura alla presenza di una commissione pubblica formata da rappresentanti istituzionali per il rilascio della qualificazione professionale legalmente riconosciuta. L'esame impegnerà un pomeriggio dalle 14:30 alle 20:00.

TIPOLOGIA ESAME

Al termine del corso l'allievo sosterrà un esame di qualifica finale che prevederà:
 - Prova pratica individuale + Test di Verifica a risposta multipla
 - Prova orale individuale relativa al programma svolto durante l'attività formativa.

CONSEGNA ATTESTATO

L'attestato di qualifica ufficiale perverrà in sede dopo un periodo di circa 6 mesi. In attesa dell'arrivo dell'attestato basterà dichiararlo in autocertificazione a norma delle vigenti leggi.

DOTAZIONI

MATERIALE DIDATTICO • MATERIE PRIME E DI CONSUMO • ATTESTATO DI QUALIFICA
 • ATTESTATO HACCP • ATTESTATO SICUREZZA • DIVISA DA PASTICCERE.

Chef Academy - Accademia Internazionale di Cucina e Pasticceria

Piazza Clai, 19 • Via S. Vincenzo, 6/10/11/13 • Via dei Chiodaioli, 16 • Via degli Artieri, 9/11
 05100 - Terni (Umbria - Italy) - Tel. (+39) 0744.423118 - 331.8583556

www.chefacademy.it - info@chefacademy.it



Chef
 Academy

CORSO
Pasticcere

Qualificazione Legalmente Riconosciuta valida
 su tutto il territorio nazionale e comunitario
 ex Decreto MLPS del 30/06/2015

SCHEDA DEL CORSO

DURATA DEL CORSO

208 ore Laboratorio
+ **320** ore di Stage
in 2 mesi non
obbligatorio
per **528** ore
complesive

REQUISITI

Passione per la
pasticceria, capacità di
degustazione, senso
estetico e creatività

COSTO DEL CORSO*

€ 4.500 esente IVA

(l'IVA non viene applicata in virtù del
riconosciuto pubblico del corso)

Modalità di pagamento:

€ 1.500 iscrizione
+ 2 rate da € 1.500

(Pagamenti rateizzabili fino a 12 rate
con finanziamento a tassi agevolati)

* Con il prestito **"Per Merito"**, riservato ai nostri studenti il corso
e i costi accessori sono rimborsabili in 30 anni senza garanzie

In collaborazione con
INTESA  **SANPAOLO**

TIPOLOGIA DEI DESTINATARI

Il corso si rivolge a coloro che intendono acquisire una buona
preparazione tecnica ed un'adeguata manualità al fine di poter sviluppare in maniera
professionale la professione di pasticciere e di acquisire una qualifica professionale
legalmente riconosciuta di "Addetto Qualificato Pasticcere". I corsi saranno tenuti da
affermati Pastry Chef all'interno di cucine dotate di attrezzature e tecnologie di
avanguardia.

TIPO DI ATTESTATO RICONOSCIUTO

Qualificazione professionale di "PASTICCERE" valida su tutto il territorio
nazionale e comunitario ai sensi ex Decreto MLPS del 30/06/2015. Attestato HACCP.
Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi, previa frequenza
e superamento degli esami previsti.

PROGRAMMA DEL CORSO

LE BASI DELLA PASTICCERIA

Merceologia del pasticciere / masse montate (pan di spagna, biscuit) / le monta-
te di burro / la daquoise / le paste friabili: la frolla e la frolla montata / la sfoglia e la bri-
see la pasta fillo / i bignè / le creme / le creme cotte (creme brulee, creme caram-
mel, soufflé) / le meringhe / le torte da credenza (frangipane, plumcake) / la biscotteria
(laminata, da the, montata, alla mandorla) / le spezie in pasticceria / Macaron;

DOLCI CLASSICI E INTERNAZIONALI

I classici italiani / dolci regionali italiani / i fritti / dolci internazionali / la pasticceria da
ristorazione;

PASTICCERIA SALATA E PANIFICAZIONE

Buffet salato / pane pizza e focacce / lievitati e fritti;

I LIEVITATI

Croissant francese / cornetto all'italiana / brioches;

IL CIOCCOLATO

Merceologia / sistemi di lavorazione / pralineria / creme splamabili e ganache / i liquorini;

DECORAZIONE

Basi del cake design / modeling di un soggetto in 3D / cioccolato temperato / zucchero ar-
tistico / sac a poche e ghiaccia;

LA PASTICCERIA PER INTOLLERANTI

Senza glutine / senza lattosio;

PASTICCERIA MODERNA

Mousse / bavaresi / semifreddi / mignon e monoporzioni / glasse / gelatine e confetture
/ torte moderne / vasocotture / cottura a bassa temperatura;

GELATO

Merceologia e chimica del gelato / la fisica del gelato / base bianca, gialla, e cioccolato
/ il bilanciamento e la creazione delle ricette / utilizzo dei macchinari / cialde;

SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP

Esercitare la professione di pasticciere / allestire il posto di lavoro e sanificare gli ambienti
/ verificare il funzionamento delle attrezzature / garantire la conservazione delle materie
prime e dei semilavorati / monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime;

PROVA SERVIZIO/SERATA GALA

