

## FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DI PASTICCERIA - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – CASTELMASSA (RO) – CODICE OPAL GOL25-2-044/029



19/09/2025 – 19/11/2025



Dalle ore 9.00 alle ore 18.00



Massimo 9 partecipanti

### DESTINATARI

Sono destinatari del corso tutti coloro in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "Aggiornamento (Upskilling)". I partecipanti avranno diritto ad una indennità di frequenza di € 3,5/h se parteciperanno almeno al 70% del corso.

Per informazioni circa le modalità di adesione al Programma GOL clicca qui: <https://www.cliclavoroveneto.it/es/programma-gol-veneto>

### OBIETTIVI

L' Operatore di pasticceria si occupa della progettazione e della produzione di prodotti di pasticceria e cioccolateria, sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Si occupa dell'impasto, della formatura, della cottura e della composizione dei vari prodotti. Si relaziona con i responsabili della produzione.

### PROGRAMMA

Il programma prevede la formazione per le seguenti competenze:

1. LAVORAZIONE DI IMPASTI E CREME;
2. REALIZZARE LA FARCITURA E LA DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO;
3. CURARE LA LIEVITAZIONE E LA COTTURA DEI SEMILAVORATI.

Il percorso formativo approfondirà le aree di attività connesse alla lavorazione degli impasti e delle creme, fornendo competenze specifiche sulla lievitazione, la cottura, la farcitura e la decorazione dei prodotti dolciari. Particolare attenzione verrà riservata all'applicazione delle procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), fondamentali per garantire qualità e sicurezza nella produzione di pasticceria artigianale.

AREA DI COMPETENZA: LAVORAZIONE DI IMPASTI E CREME

I partecipanti acquisiranno conoscenze sulle principali tipologie di dessert (caldi, freddi, mignon, da trancio, da porzione, ecc.), sulle attrezzature utilizzate nella lavorazione (impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.) e sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche delle materie prime. Verranno approfondite le principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche che intervengono nella preparazione, le

tecniche di realizzazione delle paste base (sfoglia, frolla, lievitati, brisée, ecc.), delle glasse e delle lavorazioni dello zucchero (tirato, soffiato, colato). Saranno inoltre trattati i riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro e i disciplinari per la produzione di pasticceria speciale (senza glutine, vegana, ecc.).

**AREA DI COMPETENZA: REALIZZARE LA FARCITURA E LA DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO**

Il modulo sarà dedicato alle tecniche di farcitura, guarnizione e decorazione dei prodotti di pasticceria, incluse le modalità di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti. Verranno presentati sistemi per il recupero creativo dei residui di lavorazione, nonché le normative HACCP e quelle specifiche relative ai semilavorati destinati ad esigenze alimentari particolari.

**AREA DI COMPETENZA: CURARE LA LIEVITAZIONE E LA COTTURA DEI SEMILAVORATI**

I partecipanti apprenderanno metodologie e tecniche di lievitazione e cottura, con approfondimenti sulle reazioni fisico-chimiche e microbiologiche coinvolte. Verranno illustrati strumenti di misurazione del processo di lievitazione, le funzionalità dei principali forni, le procedure di controllo della cottura e le attività di manutenzione e pulizia delle attrezzature. Ampio spazio sarà riservato ai riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro e di igiene alimentare (HACCP) applicati ai processi di panetteria e pasticceria.

<b>Competenza: LAVORAZIONE DI IMPASTI E CREME (26 h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
5	Tipologie, caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei diversi tipi di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.
5	Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature utilizzate per la lavorazione di impasti base (impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.)
4	Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche, nutrizionali e organolettiche, indicatori di qualità delle materie prime utilizzate nella produzione artigianale di pasticceria
4	Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lavorazione degli impasti
4	Proprietà, ricette e tecniche di lavorazione delle paste base (sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisée, ecc.) e di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, ecc.).
4	Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la lavorazione di impasti e creme

<b>Competenza: REALIZZARE LA FARCITURA E LA DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO (20 h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
4	Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria
4	Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria

4	Tecniche di recupero di residui di lavorazione per la realizzazione di decorazioni
4	Disposizioni e normative specifiche per la conservazione ed il trattamento di semilavorati destinati ad esigenze alimentari speciali
4	Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla farcitura ed alla decorazione di prodotti da pasticceria

<b>Competenza: REALIZZARE IL TRATTAMENTO DEI DATI DEL MAGAZZINO (32 h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
4	Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati
4	Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lievitazione ed alla cottura di semilavorati di pasticceria
4	Strumenti di misurazione del processo di lievitazione
4	Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni
4	Procedure e strumenti di controllo del processo di cottura per prodotti da forno
4	Procedure di allestimento, pulizia e manutenzione del forno
4	Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla lievitazione ed alla cottura dei prodotti di pasticceria
4	Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la realizzazione della cottura dei prodotti di panetteria

<b>Competenza: RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO (12h)</b>	
<b>Ore</b>	<b>Argomento/attività pratiche</b>
2	Principi della comunicazione
2	Modalità e tipologie di comunicazione efficace
2	Elementi di comunicazione interpersonale
2	Tecniche di comunicazione telefonica
2	Tecniche di ascolto attivo
2	Tecniche di comportamento assertive

Al termine del percorso verrà rilasciata l'attestazione di messa in trasparenza delle competenze.

## MODALITA' DI EROGAZIONE

Il Corso formativo, *finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU*, inizia in data **19/09/2025** e termina il **19/11/2025**. Si svolgerà in modalità **mista, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Via Pasi 3 – Castelmassa (RO)** per un totale di **90 ore**.

## DOCENTI

Il Corso si terrà a cura di docenti con pluriennale esperienza nella materia di insegnamento.

## CONTATTI



politicheattive@myjob.pro



049 0963848