

## FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DI PASTICCERIA - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – GIACCANO IN BARUCHELLA (RO) – CODICE OPAL GOL25-2-044/030



01/10/2025 – 01/12/2025



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 si concentrerà sulle principali aree di attività legate alla lavorazione degli impasti e delle creme, con l'obiettivo di fornire competenze complete che spaziano dalla preparazione alla lievitazione e cottura dei semilavorati, fino alle tecniche di farcitura e decorazione dei prodotti dolciari. Un aspetto centrale sarà inoltre l'applicazione delle procedure di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), indispensabili per garantire la qualità e la sicurezza in tutte le fasi produttive.

Per quanto riguarda la lavorazione di impasti e creme, i partecipanti approfondiranno la conoscenza delle tipologie di dessert – caldi e freddi, da porzione, da trancio, mignon – nonché le caratteristiche merceologiche e nutrizionali che li contraddistinguono. Saranno illustrate le funzionalità delle principali attrezzature da laboratorio, come impastatrici, friggitorici, raffinatrici e laminatoi, insieme alle proprietà fisiche, chimiche, biologiche e organolettiche delle materie prime. Particolare attenzione verrà riservata alle reazioni fisico-

chimiche e microbiologiche che intervengono nella preparazione, nonché alle tecniche per la realizzazione delle diverse paste base – come sfoglia, frolla, biscotto, lievitati e brisée – e delle glasse e paste di zucchero. Il modulo comprenderà anche i riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro e le linee guida relative alla produzione di pasticceria speciale, come quella senza glutine o vegana.

Un secondo ambito riguarderà la farcitura e la decorazione dei prodotti dolciari, con lo studio dei sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti e con l'approfondimento delle tecniche di composizione, guarnizione e decorazione tipiche della pasticceria. Verranno inoltre presentate soluzioni creative per il recupero dei residui di lavorazione, insieme alle normative HACCP e alle disposizioni specifiche legate ai prodotti destinati ad esigenze alimentari particolari.

Infine, il corso si soffermerà sulla lievitazione e cottura dei semilavorati, analizzando le metodologie e le tecnologie disponibili, le principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche connesse a queste fasi, gli strumenti di misurazione del processo e le funzionalità dei diversi tipi di forni. Saranno trattate le procedure di controllo della cottura, di manutenzione e pulizia delle attrezzature, nonché i riferimenti normativi in materia di igiene (HACCP) e sicurezza sul lavoro, con particolare riguardo ai prodotti da forno 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: REALIZZARE IL TRATTAMENTO DEI DATI DEL MAGAZZINO (32 h)</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 **01/10/2025** e termina il **01/12/2025**. Si svolgerà in modalità **mista, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Piazza Libertà 1 – Giacciano in Baruchella (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](mailto:politicheattive@myjob.pro)

 049 0963848