

FORMAZIONE UPSKILLING (RRSP) MIRATA AL PROFILO DI OPERATORE DI PASTICCERIA - PER DESTINATARI DI ASSEGNO GOL PERCORSO 2 – CASTELMASSA (RO)– CODICE OPAL GOL25-2-044/129



20/02/2026– 10/04/2026



Dalle ore 9.00 alle ore 18.00



Massimo 10 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:

- **LAVORAZIONE DI IMPASTI E CREME;**
- **REALIZZARE LA FARCITURA E LA DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO;**
- **CURARE LA LIEVITAZIONE E LA COTTURA DEI SEMILAVORATI;**
- **RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO**

LAVORAZIONE DI IMPASTI E CREME
Tipologie, caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei diversi tipi di dessert: caldi, freddi, da porzione e da trancio, mignon, ecc.
Tipologia, caratteristiche e funzionalità delle attrezzature utilizzate per la lavorazione di impasti base (impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc.)
Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche, nutrizionali e organolettiche, indicatori di qualità delle materie prime utilizzate nella produzione artigianale di pasticceria
Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lavorazione degli impasti
Proprietà, ricette e tecniche di lavorazione delle paste base (sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisè, ecc.) e di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, ecc.).
Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la lavorazione di impasti e creme
Disciplinari e linee guida per la produzione di prodotti di pasticceria speciali (senza glutine, vegani, ...)

REALIZZARE LA FARCITURA E LA DECORAZIONE DEL PRODOTTO DOLCIARIO
Sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti specifici di pasticceria
Tecniche di composizione, farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti di pasticceria
Tecniche di recupero di residui di lavorazione per la realizzazione di decorazioni
Disposizioni e normative specifiche per la conservazione ed il trattamento di semilavorati destinati ad esigenze alimentari speciali
Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla farcitura ed alla decorazione di prodotti da pasticceria

CURARE LA LIEVITAZIONE E LA COTTURA DEI SEMILAVORATI
Metodologie e tecnologie per la lievitazione e la cottura dei semilavorati
Principali reazioni fisico chimiche e microbiologiche relative alla lievitazione ed alla cottura di semilavorati di pasticceria
Strumenti di misurazione del processo di lievitazione
Principali caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni
Procedure e strumenti di controllo del processo di cottura per prodotti da forno
Procedure di allestimento, pulizia e manutenzione del forno
Principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla lievitazione ed alla cottura dei prodotti di pasticceria
Principali riferimenti normativi in materia di sicurezza sul lavoro per quanto concerne la realizzazione della cottura dei prodotti di panetteria

RELAZIONARSI IN UN CONTESTO LAVORATIVO ORGANIZZATO
Principi della comunicazione
Modalità e tipologie di comunicazione efficace
Elementi di comunicazione interpersonale
Tecniche di comunicazione telefonica
Tecniche di ascolto attivo
Tecniche di comportamento assertive
Spirito di iniziativa e imprenditorialità
Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale in modo attivo e consapevole
Far valere i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui
Riconoscere le opportunità comuni, i limiti, le regole e le responsabilità

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 **20/02/2026** e termina il **10/04/2026**. Si svolgerà in modalità **PRESENZA**, **dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 18:00**, presso la sede in **Via G. Pasi, 3 - 45035 Castelmassa (RO)** per un totale di **110 ore**.

DOCENTI

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

CONTATTI

 politicheattive@myjob.pro

 049 0963848