



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



AGENZIA PER IL LAVORO
Aut. Min. n. 19009 del 23/07/2007
Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali



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 trincio, 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, lievitare, brisèe, 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



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



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