

# VOGLIO FARE IL PASTICCERE

CORSO PERSONALIZZATO · STAGE · AVVIAMENTO AL LAVORO



[www.lavoroecorsi.com](http://www.lavoroecorsi.com)





*La scuola del* **MESTIERE**



# Corso professionale Pasticcere

**11 Dispense, 51 Volumi,  
480 ore di tirocinio (Stage)**



**con Francesco Favorito**



## Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIU ITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



*La scuola del* **MESTIERE**



### **1) PER ANDARE IN PASTICCERIA**

Il frumento e la sua storia

La macinazione

Le attrezzature dello Chef

La storia della Pasticceria

### **2) MATERIE PRIME TOP**

La Farina

Classificazione delle farine

I Grassi

Gli Zuccheri

Il Burro

### **3) MATERIE PRIME BASE (gruppo1)**

Margarina

Cacao e Cioccolato

Panna

Frutta Candita



## **Programma**

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi.



*La scuola del* **MESTIERE**



### **3) MATERIE PRIME BASE (gruppo2)**

Uova  
Salsa di Pomodoro  
Mozzarella e latticini  
Verdura  
Frutta Fresca

### **4) MATERIE PRIME GENERICHE**

Acqua  
Sale  
Malto  
Soja



### **5) LA LIEVITAZIONE ed i LIEVITATI**

Il Lievito Naturale  
La Lievitazione naturale  
L'Impastamento  
Prodotti Lievitati A  
Prodotti Lievitati B



## **Programma**

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi



*La scuola del* **MESTIERE**



**6 PRODODDI BASE  
in PASICCERIA  
(gruppo 1)**

Frolla

Pandispagna

Basi di Cioccolato

Plum Cake

Pasta Sfoglia

**6 PRODODDI BASE  
in PASICCERIA  
(gruppo 2)**

I Salati (Parte 1 +  
Parte 2)

Le Masse montate

La Brise

Le dacquoise

Le meringhe



## Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi



*La scuola del* **MESTIERE**



## **7) LE CREME**

Creme di Base

Creme Derivate a +4

Creme Derivate a -18

Crema Catalana

## **8) NOTE**

### **ORGANIZZATIVE**

IL Forno

La Cottura degli Alimenti

La Surgelazione

L'igiene personale e delle attrezzature.

Prevenzione e Sicurezza

## **9) SALUTE e SALUTISTICI**

La sana Alimentazione

Fibre e Salute

L'Igiene degli Alimenti

Il Sottovuoto



# **Programma**

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIU ITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi



*La scuola del* **MESTIERE**



# Dalla teoria alla pratica

**3 Mesi (480 ore) di STAGE**

**Nella migliore Pasticceria della tua città  
dove imparare a produrre il meglio**



Se alla fine del tirocinio non ti senti ancora un **BUON PASTICCERE** ti regaliamo ancora altre ore di **STAGE** per migliorarti.



## Programma

Il materiale didattico e di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi



*La scuola del* MESTIERE



# Assistenza Inserimento lavorativo

**«Uno Staff di professionisti ti guiderà nel mondo del lavoro per cogliere le migliori opportunità e costruire con te il tuo futuro».**



**«Con PIUITALIA non sarai mai solo, ogni anno avremo seminari di aggiornamento ed incontri con Pastry Chef internazionali, sarai sempre al passo con i tempi»**



## Programma

Il materiale didattico è di esclusiva proprietà di PIUITALIA, non cedibile e non vendibile a terzi

PIUITALIA  
Associazione Mestieri  
Italiani  
Via Sirolo, 24  
61122 Pesaro PU – ITALIA  
t. +39 0721580644  
m. +39 3925991479



*Arte Bianca*  
la scuola del mestiere

# STAGE PERSONALIZZATI

*Visita il nostro sito [www.lavoroecorsi.com](http://www.lavoroecorsi.com)*