

A large, light gray graphic on the left side of the page. It depicts a stylized oven with three vertical bars inside, and a hand reaching out from the right side, as if holding a tray or lid.

Corso Professionale Regionale

Operatore della produzione di Pasticceria

Ateneo della Cucina Italiana
Via Flaminia 575, Roma 00191

Telefono: 06.33220082

Email: info@coquis.it

Coquis.it



Il Corso relativo alla qualifica “Operatore della produzione di Pasticceria” è un corso che rilascia una qualifica riconosciuta e approvata dalla Regione Lazio; con valenza su tutto il territorio nazionale ed europeo ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78.

E’ un percorso di alta formazione che permette di conoscere le materie prime, le tecniche di produzione e conservazione degli impasti, la realizzazione delle produzioni di pasticceria sia tradizionali che contemporanee.

Il percorso di studi prepara una figura professionale sotto il profilo teorico ma soprattutto pratico, gli allievi avranno l’opportunità di saper distinguere e quindi maneggiare una materia prima e conoscerne le sue proprietà organolettiche, al fine di individuarne un corretto utilizzo.

Il candidato avrà l’opportunità al termine del corso di studi, di entrare a far parte di un team di pasticceria, a partire dal laboratorio fino ad arrivare in un contesto ristorativo o alberghiero.

Gli allievi saranno in grado di lavorare sia in autonomia che in gruppo, con capacità di gestione dei tempi e delle attività di lavoro.

Il corso è impostato per un massimo di 16 partecipanti al fine di garantire il pieno coinvolgimento nelle fasi operative di tutti gli allievi, i quali saranno dotati di postazioni di caldo/freddo individuali. Inoltre i futuri pasticceri lavoreranno con macchinari di ultima generazione, come in un vero e proprio laboratorio dolciario.

L’obiettivo finale è quello di preparare professionisti da indirizzare nelle molteplici realtà del settore quali: ristoranti, laboratori, hotel, società di catering e tanto altro.

Piano di studi

Il piano di studi prevede 426 ore di laboratorio in sede e 120 ore di tirocinio formativo presso una delle strutture selezionate dal circuito Coquis.

In aula pratica gli allievi saranno seguiti da un team di esperti docenti specializzati in una singola disciplina, i quali saranno attenti alla formazione di ogni singolo allievo, questo per garantire un'accurata preparazione al termine del percorso.

Affiancate alle ore di laboratorio sono previste delle ore di formazione teorica necessarie al completamento del profilo professionale dell'allievo affinché acquisisca la conoscenza dei principi nutritivi degli alimenti oltre all'analisi dei pericoli e punti di controllo critici, procedure dedicate alla prevenzione delle possibili contaminazioni degli alimenti.

Lezioni teoriche

- HACCP - Procedure di autocontrollo e sicurezza, sistema di analisi dei rischi e di controllo
- Principi della nutrizione e le sue applicazioni in cucina
- Sicurezza del lavoro
- Layout e attrezzature, organizzazione in cucina

Lezioni pratiche:

- Merceologia: analisi delle materie prime
- Creme: tecniche di produzione e conservazione
- Pasta frolla: tecniche di produzione e conservazione e le sue applicazioni
- Pasta sfoglia: impasti, tecniche di produzione e conservazione e le sue applicazioni
- Pasta bigné e le sue applicazioni: tecniche di produzione e conservazione ed il loro utilizzo
- Masse montate a base di uova: tecniche di produzione e conservazione (tipo pan di spagna)
- Applicazione pan di spagna
- Applicazione creme: farciture bigné e pan di spagna
- Biscotteria da tè
- Torte da forno e plum-cake
- Il gluten free
- Dolci regionali
- Torte classiche (meringaggi: meringa svizzera, italiana, francese, sarda e giapponese) mont blanc
- Macaron e amaretti
- Pasticceria salata
- I fritti
- Bavaresi: tecniche produzione e conservazione, decorazione
- Mousse e semifreddi: tecniche di produzione e conservazione
- Glasse e decorazioni
- Lievitati e grandi lievitati (croissant, krapfen, ciambelle, bombe, brioche, danesi, panettone , colomba ecc...)
- Mignon. Dolci al piatto
- Cioccolato
- Dolci internazionali
- Pasticceria francese
- Isomalto

Stage

Al termine del percorso di studi lo studente sarà indirizzato presso una delle strutture selezionate dall'Ateneo dove mediante uno stage curriculare, completerà la formazione pratica che gli consentirà di applicare tutte le nozioni studiate, alla realtà di una cucina di un ristorante, imparando non solo la gestione degli spazi e delle lavorazioni, ma anche i ritmi di una brigata durante il servizio. Lo stage curriculare è da intendersi parte integrante del percorso di studi ed è pertanto obbligatorio al fine di essere ammesso all'esame finale e ricevere la qualifica.

Esame finale

All'esame finale potranno essere ammessi unicamente gli studenti che avranno frequentato e partecipato almeno al 90% delle ore previste. Le verifiche prevedono un test scritto ed una prova pratica di laboratorio accompagnata dall'esposizione orale.

L'esame sarà valutato da una commissione interna formata da esperti del settore e da una commissione esterna quali rappresentanti delle istituzioni. L'esame sarà svolto al termine del percorso composto da:

- formazione teorico/pratica in sede
- stage curriculare

Attestati rilasciati

L'Ateneo al superamento dell'esame finale rilascia i seguenti attestati:

- Attestato di qualifica legalmente riconosciuto (ai sensi della L.R. 23/92 e L. 845/78) a livello nazionale ed europeo
- Attestato HACCP - analisi dei pericoli e punti di controllo critici (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04)
- Attestato di Nutrizione in cucina e sicurezza nutrizionale
- Attestato di valutazione Coquis

Durata e frequenza

La durata del percorso di studi è di 546 ore totali così suddivise:

- 426 ore di lezioni in sede, con frequenza giornaliera dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 17.30
- 120 ore di stage presso una delle aziende selezionate dal circuito Coquis

Docenti

Il corpo docente è composto da professionisti del settore enogastronomico, da Chef altamente qualificati e Chef stellati Michelin, unicamente sotto la guida del **Direttore Didattico Coquis Angelo Troiani**, Chef dei ristoranti siti a Roma "Il Convivio Troiani " e "Acquolina".

Sede

La sede Coquis è fornita di modernissime aule all'avanguardia per tecnologia ed innovazione, tutte concepite come il laboratorio di una vera e propria struttura ristorativa. Ogni aula è dotata di monitor al plasma per consentire ad ogni allievo di seguire la performance del docente.

Modalità e quota d'iscrizione

La quota di partecipazione al corso è di **€ 6.700,00**

Per prenotare il posto in aula vi è la necessità di depositare una caparra confirmatoria pari al 20% del costo totale del corso da versare al momento dell'iscrizione. Il saldo dovrà essere corrisposto entro l'inizio del corso.

Il pagamento potrà essere effettuato tramite le seguenti modalità:

- Bonifico Bancario a favore di Ateneo della Cucina Italiana S.r.l. (Banca di Credito Cooperativo, P.zza Nicosia Agenzia 21)
IBAN: IT93V0832703221000000003715 indicando nella causale gli estremi del partecipante, il titolo e la data del corso
- Carta di credito/Bancomat
- Contanti nei limiti della normativa di legge
- Assegno
- Rateizzazione tramite finanziamento

La quota comprende

- Materiale didattico - dispense
- Utilizzo delle attrezzature di cucina
- Divisa (giacca, pantalone, grembiule, torcione, cappello)
- Scarpe
- Set da pasticciare



***Ateneo della Cucina Italiana
Via Flaminia 575, Roma 00191***

Telefono: 06.33220082
Email: info@coquis.it - Coquis.it