



Accademia Formativa  
**MARTESANA**  
CITTA' DI GORGONZOLA



# CORSO PER **PASTICCIERE PANIFICATORE**



Con le mani in  
pasta, usare la fantasia  
e la creatività per  
creare dolci o salate  
opere d'arte



## PERCORSO TRIENNALE – QUALIFICA PROFESSIONALE 3° LIVELLO EQF

<b>Denominazione della FIGURA</b>	<b>OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</b>
<b>Indirizzi della Figura</b>	PANIFICAZIONE E PASTICCERIA
<b>Descrizione sintetica della Figura</b>	L'operatore della trasformazione agroalimentare – panificazione e pasticceria interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari. Il percorso prevede al primo anno la parte di panificazione e pizzeria, con esercitazione svolta su un vero bancone e forno da pizzeria; in seconda si affronterà la preparazione delle basi per la pasticceria, e della guarnitura. In terza si realizzeranno piccoli (mignon) e grandi opere d'arte!

## QUARTO ANNO – DIPLOMA PROFESSIONALE 4° LIVELLO EQF

<b>Denominazione della FIGURA</b>	<b>TECNICO DI CUCINA</b>
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	Il tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

## ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	2	Merceologia	2
Laboratorio di Panificazione	6	-	-	Lab. Cucina/Serv. Sala	6 <sup>#</sup>
Laboratorio di Pasticceria	-	4	6	Org. Aziendale	3
Agronomia	-	2	2	Tec. Ec. Aziendale	3
Tecniche di cucina	2	1	1	Francese	3
Birrificazione / Casearia (a scelta)	-	-	2	# serali ogni 15gg	
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27	TOTALE SETTIMANALE	14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	8