



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



**DOPO LA 3° MEDIA
PERCORSI TRIENNALI
QUALIFICA PROFESSIONALE
EUROPEA**



**AREA
RISTORAZIONE**



**ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA**
CITTÀ DI GORGONZOLA



PANIFICATORE - PASTICCIERE

Il percorso di panificazione e pasticceria è volto all'insegnamento dell'"arte bianca", etichetta che racchiude l'intero ventaglio delle lavorazioni dei prodotti farinacei. La proposta formativa comprende le **Scienze alimentari**, con particolare riferimento al mondo delle farine e dei lieviti, e le **Tecniche di pasticceria** e **Tecniche di panificazione**, che garantiscono un ottimo bagaglio di preparazioni e ricette, nonché di conoscenze indispensabili nel mondo del lavoro. Nel primo anno i laboratori di panificazione e pasticceria hanno uguale numero di ore, con l'obiettivo di sviluppare nei ragazzi manualità e precisione necessarie alla preparazione delle basi per i dolci più comuni (frolla, pan di Spagna, pasta sfoglia) e dei prodotti salati più diffusi, oltre che, naturalmente, delle varie tipologie di impasto di pane. Dal secondo anno gli studenti scelgono l'indirizzo di approfondimento, mantenendo la sinergia fra laboratori e discipline per l'intero percorso.

4° ANNO – TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare la figura di **Tecnico della ristorazione**, estremamente interessante per il settore perché formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari, con nozioni di **Dietologia**. Obiettivo principale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore: gli studenti sono preparati, attraverso conoscenze e nozioni utili, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar, fino all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **Gestione aziendale** e **Marketing**, con programma elaborato sulle specificità del settore.

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 [#]
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