2019 / Alta Formazione

CAST ALIMENTI

ALTA FORMAZIONE PER PASTICCERE



ALTA FORMAZIONE PER PASTICCERE

Il mestiere del pasticcere, esperienza, passione e modernità

Il mercato del lavoro chiede in maniera sempre più crescente il ritorno alle professioni legate all'artigianalità e alla creatività, e sicuramente il pasticcere si afferma come uno dei mestieri che sanno esprimere al massimo livello queste caratteristiche.
Scegliere l'Alta Formazione CAST Alimenti, significa affidarsi ad un'esperienza di oltre 20 anni e di oltre 30.000 ore di formazione pratica, che ha permesso a centinaia di giovani di trovare lavoro nel settore dell'arte dolciaria.
Il Corso è stato progettato per fornire in tempi brevi e con una metodologia didattica di massima efficacia, ottimi risultati sotto il profilo delle conoscenze, delle abilità manuali e delle tecniche professionali, requisiti fondamentali e indispensabili per proporsi al mercato del lavoro.
Grande attenzione è posta alle attività pratiche, alla manualità e all'organizzazione del lavoro, grazie al supporto continuo in aula di maestri e docenti di altissimo profilo, all'interno di laboratori dotati delle più moderne attrezzature e tecnologie. A ciò si aggiunge il tirocinio personalizzato in strutture selezionatissime, accompagnato da un'instancabile cura e attenzione nei confronti degli allievi e delle loro personali attitudini professionali.
Sono previsti incontri di approfondimento con i grandi maestri e interventi specialistici per essere al passo coi tempi, conoscere nuovi prodotti e nuove formule commerciali.

Calendario

1° edizione
07 GENNAIO
→ **03** MAGGIO

2° edizione
04 MARZO
→ **21** GIUGNO

3° edizione
01 APRILE
→ **19** LUGLIO

4° edizione
13 MAGGIO
→ **13** SETTEMBRE

5° edizione
17 GIUGNO
→ **18** OTTOBRE

6° edizione
15 LUGLIO
→ **15** NOVEMBRE

7° edizione
30 SETTEMBRE
→ **07** FEBBRAIO 2020

8° edizione
11 NOVEMBRE
→ **20** MARZO 2020

Il Metodo CAST:

- Pratica continua
- Numero chiuso per garantire un ottimo rapporto docente-studente
- Laboratori con attrezzature all'avanguardia con postazioni singole
- Simulazione di situazioni lavorative
- Lavoro individuale e di gruppo
- Materiale multimediale
- Tirocinio presso aziende ospitanti di eccellenza
- Visite guidate e uscite didattiche
- Accompagnamento nel tempo attraverso l'aggiornamento professionale di specializzazione

pasticcere



Durata

16 settimane
in aula

16 settimane
di tirocinio

3 giorni
per gli esami finali

Il corso è proposto in 16 settimane a tempo pieno, in generale dal lunedì al venerdì (8.30-17.00 ca). Uscite didattiche e lezioni integrative potranno svolgersi anche nella giornata di sabato. A seguito della formazione in aula sono possibili 16 settimane di tirocinio ed un successivo rientro a scuola per sostenere gli esami finali.

Obiettivi

+
Realizzare una vasta gamma di prodotti di pasticceria, classici e moderni, utilizzando le tecniche dei grandi maestri.
+
Gestire il proprio lavoro in maniera autonoma ed efficiente, grazie alle ore di pratica e di simulazione del lavoro in azienda.
+
Conoscere le attrezzature più all'avanguardia e il loro corretto utilizzo.

Destinatari

Tutti coloro che vogliono imparare o perfezionare il mestiere del pasticcere, acquisire abilità manuale e comprendere gli aspetti organizzativi e gestionali di un laboratorio e di un'attività imprenditoriale. Non è indispensabile avere esperienze pregresse nel settore della pasticceria.

16
Max numero di partecipanti per edizione

pasticcere

PROGRAMMA DEL CORSO

01
La storia della pasticceria e l'evoluzione della figura professionale del pasticcere

02
L'organizzazione di un laboratorio di pasticceria: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria e indumenti professionali

03
Le materie prime in pasticceria

04
I principi di corretta prassi igienica

05
Tecnica e produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione

06
I prodotti della pasticceria italiana classica e moderna: dolci, pasticceria mignon, torte classiche e moderne, da forno e farcite

07
La lievitazione e i prodotti lievitati, tra i quali il panettone

08
Il cioccolato e i prodotti di cioccolateria e confetteria

09
Le preparazioni fredde e il gelato in pasticceria

10
La pasticceria salata

11
Il pane in pasticceria e la pasticceria salutistica

12
La decorazione in pasticceria, la presentazione estetica e il cake design

13
Simulazioni di gestione dell'attività di pasticceria, le preparazioni, lo stoccaggio, la finitura e la vendita



Verso il mondo del lavoro

Agli studenti è riservato l'accesso alla sezione del sito dedicata alle offerte di lavoro, con annunci da tutta Italia e dall'estero.

I DOCENTI

Gabriele Bozio

Pasticcere ed Executive Manager di CAST Alimenti, il maestro Bozio ha una solida esperienza nella progettazione e realizzazione di percorsi formativi nel settore gastronomico presso i più rinomati centri professionali d'Italia. E' specializzato negli ambiti di pasticceria salutistica, gelateria, pasticceria da ristorazione e pasticceria salata. Consulente e dimostratore per aziende, si occupa anche di advertising, redazionali ed edizioni professionali.



Francesco Boccia

Nel 2017 entra a far parte del team docenti di CAST Alimenti, luogo dove aveva svolto gli allenamenti per la conquista del primo posto ai Campionato del mondo di Pasticceria a Lione nel 2015. Grande esperto di cioccolato, attualmente è consulente di pasticceria, nazionale ed internazionale.



Alessandro Bresciani

Maestro pasticcere e panificatore, ha alle spalle una lunga esperienza come docente di panificazione e lievitati presso le maggiori scuole nazionali, la piccola ristorazione e vari istituti alberghieri. Tecnico alimentare, dimostratore e libero professionista, food manager, consulente per l'avvio di esercizi ristorativi in Italia e all'estero.



Alessio Busi

Laureato in Scienze e Tecnologie alimentari, ama trasmettere, grazie alle sue competenze tecniche, legislative e gestionali, tutto ciò che accade negli impasti durante la lavorazione, spiegare scientificamente il perché di determinate procedure, dosi e temperature e fornire gli strumenti per modificare le preparazioni con approfondita conoscenza.



Omar Busi

Collabora con importanti riviste di settore, ha pubblicato libri con Italiangourmet e svolge attività di consulenza e formazione presso importanti aziende. Dal 2016 entra a far parte del team docenti di CAST Alimenti in qualità di specialista degli impasti di base di pasticceria, dalle frolle ai lievitati sfogliati, con grande attenzione alla sperimentazione, alla ricerca e all'approfondimento.



Attestati rilasciati

Attestato di frequenza
con 5 stelle per gli studenti meritevoli

Haccp

Sicurezza
nei luoghi di lavoro

FULCRO DELL'ATTIVITÀ STORICA DI CAST ALIMENTI, QUESTO CORSO PERMETTE DI OTTENERE OTTIMI RISULTATI NEL MONDO DEL LAVORO.

I DOCENTI

pasticcere



Antonio Capuano

Abile conoscitore della materia prima, fa dell'esperienza e della passione i suoi tratti distintivi. Campione del mondo di gelateria nel 2016, da molti anni collabora con aziende del settore altamente qualificate. Per lui qualsiasi tecnica di decorazione non ha segreti.



Yuri Cestari

Se la sua materia di punta può essere considerata il cioccolato, la sua curiosità l'ha portato a sperimentare ed approfondire in modo dettagliato diversi ambiti nel mondo della pasticceria. Il suo approccio è tecnico e scientifico allo stesso tempo e la sua focalizzazione è spiegare non solo il "come", ma soprattutto il "perché". Nel suo panorama professionale ha raccolto diverse esperienze con importanti aziende di settore.



Luigi Bruno d'Angelis

Pasticcere giovane, dinamico e animato da una passione straordinaria è stato responsabile di produzione presso grandi laboratori di pasticceria. Nel 2016 ha deciso di partecipare al Mondial des Arts Sucrés, una sfida all'insegna dell'eccellenza e della convivialità, conquistando per la prima volta a nome dell'Italia, il gradino più alto del podio.



Filippo Falciola

Dopo aver maturato un'importante esperienza nel settore della pasticceria, è stato selezionato tra diversi candidati per un anno di formazione in CAST Alimenti come assistente di laboratorio a fianco di chef e maestri di grande esperienza e professionalità. Oggi è parte dello staff di CAST Alimenti come Executive Assistant.

I DOCENTI

Giuseppe Gagliardi



Dopo aver praticato l'arte della pasticceria in importanti realtà italiane, decide di dedicarsi a tempo pieno all'insegnamento. Consulente per aziende produttrici nell'ambito della pasticceria e cioccolateria, ha collaborato con Regione Emilia Romagna per progetti di valorizzazione gastronomica a livello europeo e ha costituito un gruppo di lavoro per la conoscenza e la salvaguardia del cacao.

Pierpaolo Magni



Membro fondatore dell'Accademia Pasticceri Italiani, è un maestro che sa unire le discipline della gelateria e della pasticceria in una sintesi di rigorosa genialità. Dopo numerosi successi in competizioni di livello internazionale, viene eletto pasticcere dell'anno 2004-2005 dall'A.M.P.I. Campione del mondo di Gelateria nel 2006, in qualità di allenatore. È tutor di tirocinio del corso di Alta Formazione per pasticcere di CAST Alimenti.

Riccardo Magni



Chef pasticcere, lavora nel campo della consulenza anche al di fuori dei confini nazionali, sviluppando progetti su più fronti e collaborando con aziende del settore. È stato parte del Team Switzerland finalista alla Coupe du Monde Patisserie di Lione, dove ha conseguito un brillante secondo posto nella presentazione dell'Entremet Glacè.

Ezio Marinato



Uno dei massimi esperti italiani di panificazione, già campione europeo e campione mondiale dei panificatori: è artigiano e artista della lievitazione, consulente di industrie che producono attrezzature e macchine per la panificazione, docente presso scuole alberghiere e di specializzazione.

Achille Zoia



Indiscusso maestro degli impasti (frolla, lievitata, sfoglia), Achille Zoia vanta una trentennale esperienza nell'ambito della pasticceria nella sua "Boutique del dolce", e della didattica attraverso la docenza ventennale in CAST Alimenti. Nel 1998-99 è stato nominato pasticcere dell'anno dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani.

Quota d'iscrizione

11.900 euro

I prezzi dei corsi si intendono + IVA 22%.

La quota di partecipazione comprende: prima colazione, pranzo e coffee break durante il periodo di corso, kit di strumenti professionali, tre giacche professionali, un paio di pantaloni, un grembiule e una tracolla a marchio CAST Alimenti. Dispense e ricettari. Attestati professionalizzanti. Accesso riservato alla sezione del sito dedicato alle offerte di lavoro.

Per info e iscrizioni vedi pag. 55

Tecnici ed esperti interverranno per lezioni specifiche e mirate, riguardanti le principali categorie merceologiche utilizzate in pasticceria. Grazie al contributo di esperti di settore verranno fornite le basi per l'analisi sensoriale. Affiancati da **Nicola Bonera**, Miglior Sommelier d'Italia 2010, gli allievi apprenderanno il metodo per un corretto approccio alla degustazione e all'abbinamento dolci-vino.

Promozione 50

Sconto del 50% sui corsi di Specializzazione CAST Alimenti

Per info vedi pag. 55

2019 / Alta Formazione

Costi e agevolazioni

Corso di Alta Formazione per Cuoco
16 + 16 settimane — **11.900** euro

Corso di Alta Formazione per Pasticcere
16 + 16 settimane — **11.900** euro

Corso di Alta Formazione per Pasticcere da ristorazione e d'albergo
16 + 16 settimane — **11.900** euro

Corso di Alta Formazione per Panificatore
6 + 8 settimane — **4.790** euro

Corso di Alta Formazione per Gelatiere
4 settimane — **3.190** euro

Corso di Alta Formazione per Pastaio gastronomo
4 settimane — **3.190** euro

Corso di Alta Formazione per Cioccolatiere
4 settimane — **3.190** euro

Corso di Alta Formazione per Pizzaiolo
2 settimane — **1.900** euro

Corso di Alta Formazione per Barman
1 settimana — **1.100** euro

I prezzi sono da intendere IVA (22%) esclusa

Durante lo svolgimento dei corsi è obbligatorio indossare la divisa: giacca, pantalone da lavoro, scarpa antinfortunistica, grembiule e cappello.

L'iscrizione a un Corso di Alta Formazione può essere fatta esclusivamente dal sito: accedere alla sezione Iscrizioni e Clausole Contrattuali e seguire la procedura indicata per il Corso scelto.

FINANZIAMENTO:
Gli studenti hanno la possibilità di accedere a un prestito a condizioni particolarmente favorevoli attraverso BCC Credito Consumo, che propone un servizio on line dedicato, fruibile su tutto il territorio nazionale e che segue il cliente passo per passo. Per maggiori informazioni consultare la sezione Agevolazioni del nostro sito.

Promozione 50

CORSI ALTA FORMAZIONE 50%

Tutti coloro che frequentano un Corso di Alta Formazione completo, avranno la possibilità durante il percorso e per un anno (a partire dal termine del corso), di frequentare i corsi di Specializzazione CAST Alimenti usufruendo di uno sconto del 50% (sui corsi della durata di max 4 giorni).

CAST ALIMENTI

castalimenti.it