



Corso di **pasticciere**

con lo chef pasticcere Carmen Vecchione

La scuola

L'Associazione Nazionale Artigiani Piccoli Imprenditori (in sigla **AssoAPI**) ha sede a Roma in via Giuseppe Gioachino Belli, 27 e sedi secondarie in tutta Italia e all'estero.

La **Divisione Formazione** si occupa di organizzare corsi di formazione professionale, su tutto il territorio nazionale e all'estero, per cuochi, panificatori, pizzaioli, pasticciere, gelatieri, barman, camerieri di sala e ai piani, tecnici birrai, di caffetteria e per altre figure professionali del settore eno-gastronomico, culinario e alberghiero.

La mission

L'obiettivo della scuola è **formare allievi in grado di soddisfare adeguatamente la richiesta di manodopera di qualità** proveniente dalle aziende e **valorizzare e promuovere tradizioni e sapori tipicamente italiani**, che possono rappresentare un'importante opportunità di lavoro.

Per i propri corsi AssoAPI ha messo a punto una formula originale che unisce le più innovative tecnologie di insegnamento e l'assistenza personalizzata di un team di docenti e tutor. Ogni singolo allievo AssoAPI non è mai solo, ma è assistito in ogni fase del corso fino all'accompagnamento al lavoro e oltre.

LA FORMULA INNOVATIVA DEI NOSTRI CORSI PREVEDE:



I corsi

La metodologia messa a punto da AssoAPI e consolidata da anni di attività, assicura l'apprendimento di mestieri che non conoscono crisi e disoccupazione, quelli che hanno fatto grande l'Italia nel mondo.

Le fasi del corso

La fase **e-learning** unisce tecnologia e tradizione, strumenti di apprendimento moderni e il calore umano di un team di esperti, giovane e sempre disponibile.

Lo **stage** garantisce il contatto diretto con il mondo del lavoro, l'unico in grado di rendere un corso davvero professionale.

L'**accompagnamento al lavoro**, infine, orienta l'allievo e lo supporta nella fase delicata della ricerca del lavoro in Italia e all'estero.



Corso di **pasticciere**

con lo chef pasticcere Carmen Vecchione

Obiettivi del corso per pasticcere

Il corso professionale di pasticcere AssoAPI si rivolge a quanti, mossi da una forte passione per il mondo della pasticceria, intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per diventare dei professionisti del settore.

Al termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta delle materie prime, la loro trasformazione e la corretta conservazione; le tecniche specialistiche della pratica dolciaria; le tecnologia e la strumentazione relativa ai servizi di produzione e conservazione del prodotto, il marketing e la normativa inerente l'igiene e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

Sbocchi lavorativi

Un pasticcere motivato, appassionato e disponibile a far fronte alle necessità di un laboratorio anche in termini di orario e quantitativo di lavoro, troverà occupazione in vari ambiti. Potrà infatti aprire un'attività in proprio oppure lavorare in laboratori di pasticceria, panifici, ristoranti, hotel, catering, navi da crociera e villaggi turistici. Saranno poi le propensioni personali ad indurlo a specializzarsi e a dirigerlo verso settori di nicchia come la cioccolata o dolci per celiaci.

Le fasi del corso

Fase 1 E-learning

Undici moduli di formazione a distanza da studiare comodamente da casa attraverso la piattaforma e-learning su slide e filmati realizzati dal vivo che mostrano passo dopo passo tutti i segreti per diventare un pasticcere professionista. Durante questa fase l'allievo accede alla piattaforma e-learning di proprietà AssoAPI, studia il materiale didattico, realizza le esercitazioni pratiche con la guida dell'insegnante, partecipa a seminari, webinar e lezioni in diretta tenute dal docente del corso e da esperti del settore.

La valutazione del livello di apprendimento dell'allievo avviene attraverso test di verifica settimanali.

Al termine di questa fase è previsto anche un esame a distanza.

La formula innovativa dei corsi AssoAPI è ideale per chi lavora o ha altri impegni e per chiunque voglia ottimizzare il proprio tempo. Ogni allievo riceve un'assistenza personalizzata da un tutor ed è seguito in tutte le fasi del percorso formativo da un team di docenti e da personale qualificato ai quali può fare riferimento in ogni circostanza.

Il corso può essere tagliato su misura in base alle esigenze dell'allievo.

Fase 2 Stage

3 mesi di stage in una pasticceria selezionata, tenendo conto delle esigenze logistiche e personali di ciascun allievo, attraverso CEA Italia (Circuito delle Eccellenze Alimentari) nel luogo di residenza dell'allievo o in qualsiasi città d'Italia.

Fase 3 Accompagnamento al lavoro

Al termine del corso AssoAPI fornisce agli allievi un supporto per facilitare il loro inserimento lavorativo come lavoratore dipendente. Questa fase è realizzata con un consulente AssoAPI in collaborazione con Randstad e Adecco Tourism & Fashion e altri partner del circuito CEA Italia.



Corso di **pasticciere**

con lo chef pasticciere Carmen Vecchione

Titoli rilasciati

Al termine del corso viene rilasciato il **Diploma di specializzazione**, l'**Attestato di stage** con **Lettera di referenze** da parte dell'azienda ospitante e l'**Attestato HACCP**, richiesto in tutta Europa per lavorare in una pasticceria.

Il costo

Il costo del corso e del kit con l'attrezzatura per le esercitazioni è di € 2400,00, IVA inclusa, con possibilità di rateizzazione, senza ulteriori aggravii di spesa.

Il docente del corso

Carmen Vecchione è la queen pastry campana.

Un esordio come chef pasticciere accanto a Lino Scarallo e anni di studio e sperimentazione, hanno portato, nel 2008, alla nascita di *Dolciarte*, pasticceria innovativa nell'estetica e ricercata nel gusto.

L'attenzione costante al particolare e l'utilizzo di materie prime di alta qualità, hanno portato *Dolciarte* ad avere sempre più apprezzamenti dai suoi clienti e ad ottenere riconoscimenti da esperti del settore.

Presente nella guida Pasticceri e Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso con 87 punti, si aggiudica per la terza volta, le ambite Due Torte.

Non solo è la prima tra le quote rosa della pasticceria, ma sfiora i 90 punti, essenziali per raggiungere il massimo riconoscimento delle Tre Torte.

Docente del corso professionale di pasticceria di AssoAPI, da alcuni anni è presente con i suoi lievitati a diverse manifestazioni del settore come: *Una Mole di Panettoni*, manifestazione che si tiene nella città di Torino; *Milano Golosa*; *Sweetly of Milano*; *Festa a Vico*; *Re Panettone* e *Panettone d'estate* organizzato da Gastronauta.



Corso di **pasticciere**

con lo chef pasticciere Carmen Vecchione

Programma del corso

Fase e-learning

I MODULO

Masse montate

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Pan di Spagna per rotoli
- Savoardi
- Biscuit al cacao
- Torte alla nocciola
- Pan di spagna al cacao
- Biscuit per arrotolati con mandorle
- Pan di Spagna nocciola e cioccolato
- Pasta margherita
- Marquise al cioccolato e menta
- Pan di spagna con tuorli
- Sacher e glassa

II MODULO

Pasta bigné

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Bigné classici
- Bigné per zeppole
- Bigné all'olio d'oliva
- Bigné al cacao
- Bigné fritto
- Bigné con doppio burro

III MODULO

Pasta frolla

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Frolla classica e alla nocciola
- Frolla tipo Milano
- Frolla alla vaniglia
- Frolla alla cannella
- Frolla montata al cacao
- Sablè al cocco
- Canestrelli
- Frolla al cacao
- Streusel nocciola e cannella
- Frolla per Linzer torte

IV MODULO

Pasta sfoglia

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Sfoglia classica
- Sfoglia al vermut
- Sfoglia inversa
- Sfoglia al cacao
- Sfoglia alla panna
- Sfoglia con meno grassi

V MODULO

Creme

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Crema alla vaniglia
- Crema al limone
- Crema pasticcera
- Crema leggera alla vaniglia
- Crema al marsala
- Crema pasticcera al cioccolato
- Crema pasticcera all'acqua
- Crema inglese
- Crema pasticcera con cioccolato al latte
- Cremoso al cioccolato bianco
- Cremoso al gianduia



Corso di **pasticciere**

con lo chef pasticciere Carmen Vecchione

VI MODULO

Paste lievitate

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Pasta brioche
- Ciambella ricotta e cacao
- Babà
- Pasta brioche con panna e farina integrale
- Brioche alla carota
- Panettone gastronomico
- Focaccia
- Gnocco fritto
- Tigelle
- Panini al latte
- Cake salato
- Cornetti

VII MODULO

Le mousse

1. Storia
2. Considerazioni tecniche
3. Ingredienti
4. Ricette e applicazioni
5. Consigli

Ricettario:

- Mousse al cioccolato con crema inglese
- Mousse di mandorla
- Mousse al cioccolato al latte
- Mousse al cioccolato bianco e cocco
- Mousse al cioccolato e caffè
- Mousse alla nocciola
- Mousse al mascarpone
- Mousse al limone
- Mousse al miele
- Meringa italiana

VIII MODULO

Il cioccolato

1. Storia
2. Consigli

Ricettario:

- Tortino con cuore caldo
- Cioccolata calda
- Torta al cioccolato
- Truffes al cioccolato bianco e liquore
- Crema inglese di base per cremoso
- Cremoso al cioccolato al latte
- Mousse di cioccolato con crema inglese
- Ganache montata

IX MODULO

Macarons

1. Montata di albumi
2. Meringa francese
3. Meringa italiana
4. Attrezzatura
5. Pasta di mandorle
6. Coloranti
7. TPT
8. Macaronage
9. Pochage
10. Croutage
11. Crema al burro
12. Cottura
13. Macarons al naturale

X MODULO

Mettersi in proprio (1)

1. Il marketing
2. La vetrina
3. Il banco
4. L'addetto alle vendite
5. La normativa
6. L'impresa artigiana
7. La sicurezza
8. L'igiene

Il materiale didattico comprende slide, testi e filmati registrati dal vivo che spiegano passo dopo passo tutte le fasi del lavoro in una pasticceria. Durante il corso, ogni singolo allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



Corso di pasticciere

con lo chef pasticciere Carmen Vecchione

Le testimonianze

Grazie mille per avermi sostenuto nel raggiungere questo traguardo! Grazie a Carmen, e a tutto lo staff AssoAPI!
Sonia Cerocchi - Teramo

Volevo ringraziare tutti per avermi dato questa bellissima possibilità e ringrazio Carmen Vecchione per aver permesso che imparassi la bellezza di questa arte. È stata un'esperienza fantastica anche grazie a voi che permettete l'avverarsi di tutto ciò. Grazie di cuore per tutto.

Simone Zanibellato - Oristano

Siete e sarete sempre la scuola di formazione professionale per eccellenza, nessuno ha saputo darmi le nozioni, la tecnica e le spiegazioni con tanta sistematicità e chiarezza ma soprattutto, a chilometri di distanza, avete saputo trasmettere tutto con umanità ed interesse per il mio percorso personale. Tutto all'altezza delle aspettative, anzi di più. Bravi ragazzi, avanti così.

Debora Bertoni - Trieste

Devo dire che la fase e-learning del corso di pasticceria, è strutturata bene, sia con slide che con i video, e sono stati utilissimi i consigli di Carmen Vecchione. La fase di stage invece è stata importante perché ho mi ha permesso di imparare tanto direttamente sul campo, soprattutto mi ha insegnato la dedizione per questo lavoro e la voglia di imparare e migliorare sempre di più. Grazie a tutto lo staff di AssoAPI!

Debora Iacobucci - Campobasso

Ho cercato per tanto tempo un corso di pasticceria e quando ho iniziato il vostro sono stata veramente bene, mi sono divertita e ho imparato molto, siete stati gli unici di cui mi sono fidata. Siete una grande famiglia e mi ha fatto veramente piacere potervi conoscere. Per me siete il massimo. Grazie e buon corso a tutti.

Leidy Perez - Bolzano

AssoAPI - Divisione Formazione

Via Giuseppe Gioachino Belli, 27 - 00193 Roma
Tel. 06 32111376 - Fax 06 32506926
assoapi@assoapi.it