



**CORSO
PASTICCERE
BASE**





PRESENTAZIONE

Quello che vedi qui non è un semplice corso. È un percorso unico, completo e professionalizzante che PIUTALIA ha pensato per te

I nostri corsi sono rivolti ad un pubblico sia nazionale che internazionale. Gli unici requisiti necessari per poter partecipare sono:

- Conoscenza della lingua Italiana o della lingua Inglese
- Aver compiuto il sedicesimo anno di età
- Essere residente in paese membro dell'UE oppure disporre di un permesso di soggiorno valido in Italia

Più ancora però è importante avere una **PASSIONE** profonda nei confronti della professione e soprattutto il sogno di costruire un **FUTURO DI SUCCESSO**

LE TRE FASI DEL TUO CORSO

1



TEORIA

2



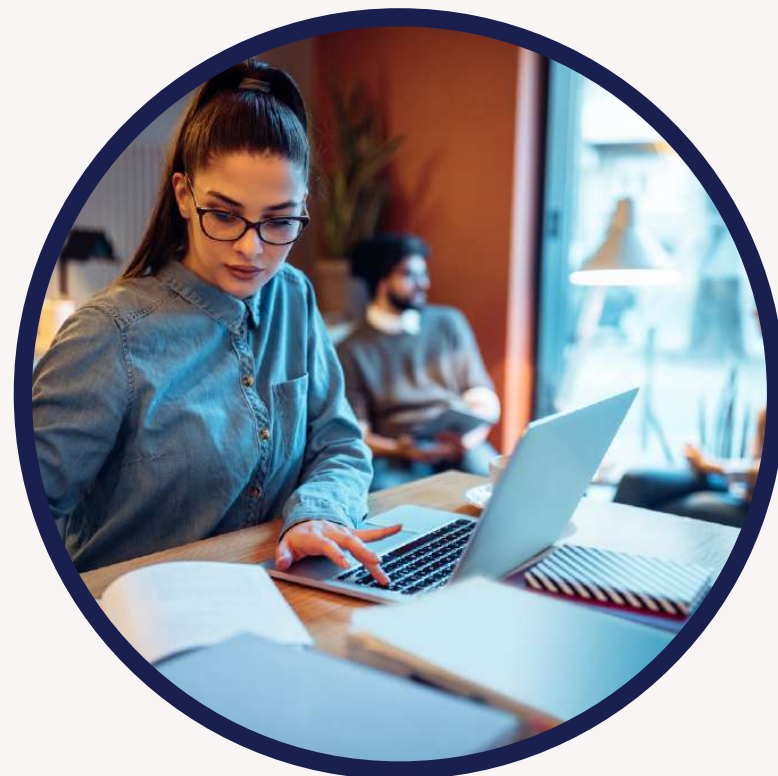
STAGE

3



LAVORO

1.TEORIA



10 DISPENSE CON 55 VOLUMI (180 ORE)

Da studiare dove vuoi, quando vuoi.

Attraverso il percorso didattico acquisirai tutte le conoscenze indispensabili per un pasticciere moderno

Potrai studiare sia in **LINGUA ITALIANA** che in **LINGUA INGLESE**

10 **VIDEOLEZIONI LIVE** dove approfondirai insieme al docente quanto appreso nella teoria.

Esercitandoti apprenderai così quanto necessario per presentarti allo stage con un'ottima visione del ruolo che andrai a ricoprire



Il tuo docente
**FRANCESCO
FAVORITO** -

Fondatore della World
Gluten Free Chef
Academy - ti insegnerà
tutti i trucchi del
mestiere.

COSA APPRENDERAI?

1. IN PASTICCERIA

- La storia della pasticceria
- Il frumento e le sue origini
- La macinazione
- Le attrezzature

2. MATERIE PRIME TOP

- La farina
- Classificazione delle farine
- Grassi ed oli
- Gli zuccheri
- Il burro
- L'acqua
- Sale
- Uova

3. MATERIE PRIME 1

- Margarina
- Cacao e cioccolato
- Panna
- Frutta candita
- Malto
- Soia

4. MATERIE PRIME 2

- Marmellata e confettura
- Salsa di pomodoro
- La mozzarella
- La salsa di pomodoro
- La mozzarella e latticini
- La verdura
- La frutta 1
- La frutta 2

5. LA LIEVITAZIONE ED I LIEVITATI

- Il lievito naturale
- La lievitazione naturale
- L'impastamento
- Prodotti lievitati A
- Prodotti lievitati B



6. PRODOTTI BASE IN PASTICCERIA 1 7. PRODOTTI BASE IN PASTICCERIA 2

- Frolla
- Pandispagna
- Basi di cioccolato
- Plum Cake
- Pasta sfoglia

- I salati 1
- I salati 2
- Le masse montate
- La brisée
- Le Dacquoise
- Le meringhe

8. LE CREME

- Creme di base
- Creme derivate a +4
- Creme derivate a -18
- Crema catalana
- Chantilly all'italiana

9. NOTE ORGANIZZATIVE 10. IGIENE E SALUTE

- La cottura dei cibi
- Il forno
- La surgelazione
- Il sottovuoto

- La sana alimentazione
- Fibre e salute
- L'Igiene degli alimenti
- L'igiene in laboratorio

2. STAGE

2 MESI DI STAGE (320 ORE) nella tua città per mettere in pratica quanto appreso nella parte teorica. Trascorrerai giornate di vero lavoro al fianco di **PASTICCERI** professionisti, grazie alle quali acquisirai competenze di alto livello spendibili nel mondo del lavoro

POSSIBILITÀ DI STAGE CON VITTO ED ALLOGGIO IN QUALUNQUE CITTÀ ITALIANA

Attestati rilasciati (in lingua italiana ed in lingua inglese):

ATTESTATO di specializzazione

ATTESTATO di frequenza teorico/pratica

ATTESTATO HACCP (se richiesto)

Lettera di referenza PIUITALIA e del laboratorio ospitante



ROBERTA - la nostra Responsabile Stage - ti seguirà passo passo per introdurti presso la migliore struttura della tua città



3. LAVORO

Terminato il corso il team PIUTALIA metterà a disposizione la propria decennale esperienza nel settore per fornirti assistenza personalizzata nella costruzione di un percorso di inserimento nel lavoro

RISULTATO: IL 92% DEI NOSTRI ALLIEVI TROVA LAVORO
ENTRO I 3 MESI DAL DIPLOMA

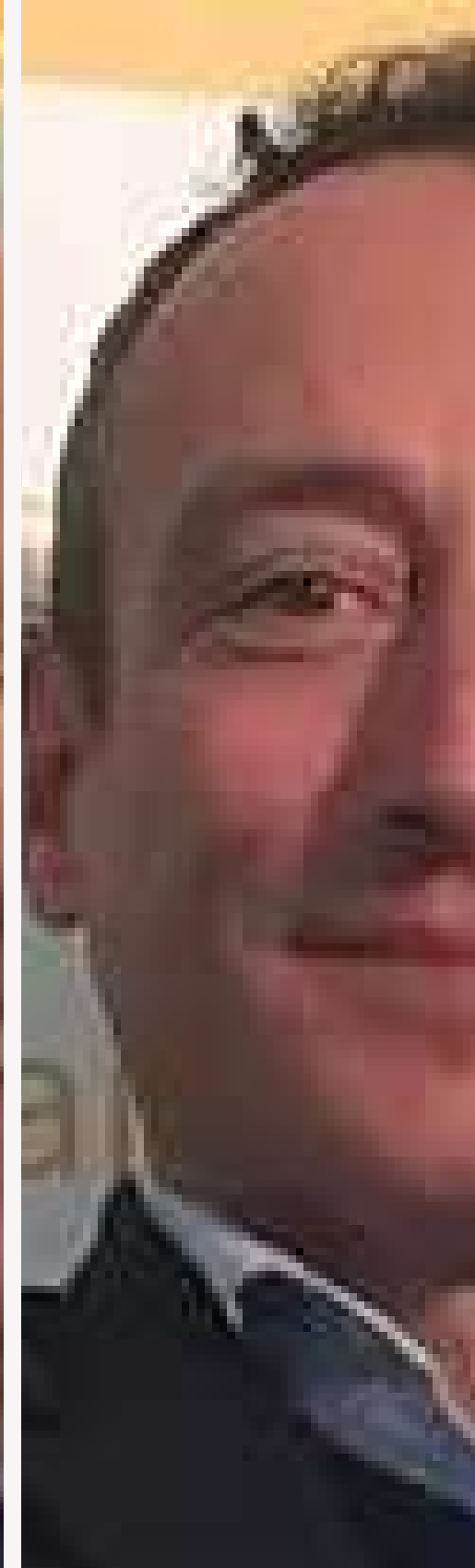


Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente **SEMINARI DI AGGIORNAMENTO** con maestri nazionali ed internazionali. Così riuscirai a tenerti informato sui cambiamenti e sulle ultime tendenze del settore



LUCIANO

40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE

Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUTALIA



ANDREA

Manager commerciale da 20 anni nel mondo dell'enogastronomia

TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE E
MARKETING
MANAGER



ANDREA
FONDATORE E
COMMERCIAL
MANAGER



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE
SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI ARTE
BIANCA



SILVANA
CONSULENTE
SENIOR
CORSI
GASTRONOMIA