PIU ITALIA
FORMAZIONE



CORSO
PASTRY CHEF
VEGAN



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



PRATICA

3



LAVORO

TEORIA CON DISPENSE E VIDEOLEZIONI LIVE



12 DISPENSE CON 65 VOLUMI (180 ORE)

Da studiare dove vuoi, quando vuoi.
Attraverso il percorso didattico acquisirai tutte le conoscenze indispensabili per un moderno PASTICCERE

POTRAI STUDIARE IN LINGUA ITALIALINGUA ITALIANA CHE IN LINGUA INGLESE



4 VIDEOLEZIONI LIVE con le quali potrai approfondire 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



La tua docente
LISA BOZZATO -
Chef e Pastry Chef
di Cucina Naturale e
Consulente esperta in
Terapia Alimentare -
ti svelerà ogni
segreto



COSA APPRENDERAI DALLA TEORIA ?

1. INTRODUZIONE AL VEGANO

- Alimentazione vegana A
- Alimentazione vegana B
- L'igiene degli alimenti
- L'igiene come cultura
- L'autostima

2. LA PASTICCERIA

- Storia della Pasticceria
- Il frumento e le sue origini
- Classificazione delle farine
- La macinazione
- Le attrezzature del pasticcere

3. NOZIONI DI BASE

- Congelazione e surgelazione
- Sottovuoto
- Il sale
- La Soia
- Addensanti

4. GLI INGREDIENTI NATURALI

- Il Pomodoro
- Come sostituire le uova
- Erbe aromatiche e spezie
- Il Seitan
- Il Tempeh
- Il Tofu



COSA APPRENDERAI DALLA TEORIA ?

5. GLI INGREDIENTI BASE IN PASTICCERIA

- Marmellata e confettura
- Gli Zuccheri
- Cacao e Cioccolato
- Frutta Candita
- Grassi vegetali
- Acqua

6. PRODOTTI DELLA NATURA

- La verdura
- Legumi
- Frutta parte 1
- Frutta parte 2
- I centrifugati

7. STRUMENTI ED ATTREZZATURE

- Il Forno
- I coltelli da cucina
- Le Pentole
- Cuocere i cibi
- Le fibre e salute

8. DOLCI E CREME VEGAN

- Farine e cereali A
- Farine e cereali B
- Farine e cereali C
- Creme vegan
- Dolci Vegan parte 1
- Dolci Vegan parte 2



COSA APPRENDERAI DALLA TEORIA ?

9. DOLCI E SALATI VEGAN

- Dolci crudisti
- Salati crudisti
- Finger food vegan
- Gastronomia vegana
- Formaggi vegani

10. VINO E BEVANDE

- Bevande vegetali parte 1
- Bevande vegetali parte 2
- Vino vegano
- Il vino in bottiglia
- Il vino e gli abbinamenti

11. IL PANE E LA PIZZA

- Il lievito
- Fare il pane
- La lievitazione
- La manipolazione
- L'impastamento
- Metodi di lavorazione
- La cottura della pizza
- La pizza VEGAN

12. IL SENZA GLUTINE

- La diagnosi della celiachia
- Dove troviamo il glutine
- Glutine: vero o falso
- Ricette senza glutine

PUOI SCEGLIERE COME FARE LA PRATICA



ROBERTA -
la nostra Responsabile TIROCINI ti consiglierà il percorso giusto e ti seguirà passo passo per tutto il tuo percorso



PUOI FREQUENTARE 8 SETTIMANE DI STAGE (320 ORE) in un LABORATORIO di PASTICCERIA della tua città per mettere in pratica quanto appreso nella parte teorica. Trascorrerai giornate di vero lavoro al fianco di PASTRY CHEF professionisti, grazie alle quali acquisirai competenze di alto livello spendibili nel mondo del lavoro

NON VUOI SPOSTARTI DALLA TUA ABITAZIONE?
VENIAMO NOI DA TE CON IL NOSTRO DOCENTE

In alternativa allo stage potrai partecipare a N° 8 VIDEO-LEZIONI LIVE (individuali) tenute dal nostro DOCENTE, potrai esercitarti direttamente a casa tua, sviluppare ricette, guidato dall'insegnante. Le lezioni avranno una durata di 1 ora circa. Gli orari e gli argomenti vengono definiti direttamente dall’allievo ed il docente.



RICONOSCIMENTI E LAVORO



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

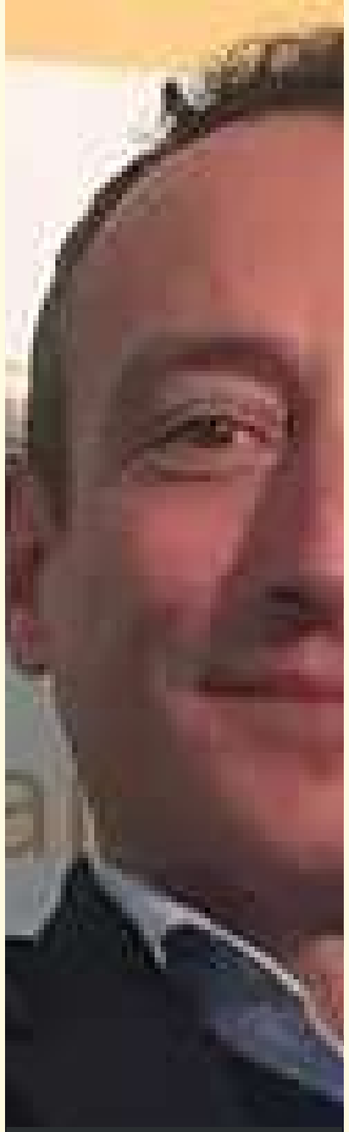
RISULTATO: IL 92% DEI NOSTRI ALLIEVI TROVA LAVORO ENTRO I 3 MESI DAL DIPLOMA



Terminato il corso il team PIUITALIA metterà a disposizione la propria decennale esperienza nel settore per fornirti assistenza personalizzata nella costruzione di un percorso di inserimento nel lavoro. Con PIUTALIA non sarai solo. Anche dopo la fine del corso potrai frequentare periodicamente SEMINARI DI AGGIORNAMENTO.



LUCIANO
40 anni nel mondo del food e della formazione



GABRIELE
Fondatore e Marketing Manager di AV e PIUITALIA



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

PIUITALIA | ENTE DI FORMAZIONE ACCREDITATO