



**PIU
ITALIA**
FORMAZIONE

**CORSO DI
PASTICCERIA**

PROGRAMMA 2021 – 2022



PIUITALIA FORMAZIONE | PROGRAMMA CORSO DI PASTICCERIA

NON STAI VISIONANDO UN SEMPLICE CORSO MA STAI INIZIANDO IL PERCORSO PER COSTRUIRE IL TUO FUTURO

PIUITALIA è un ente di formazione specializzato nel settore food e accreditato presso la Regione Marche. Offre percorsi formativi destinati a chi vuole imparare un mestiere e acquisire le basi per diventare un vero PASTICCERE di pasticceria Italiana.

Il nostro team è composto da professionisti della PASTICCERIA INTERNAZIONALE, e da persone che hanno in comune la passione per il mondo della cucina e della ristorazione Italiana.

Il corso prevede una fase TEORICA e una di TIROCINIO pratico.

Nella fase TEORICA (come di seguito illustrato) sono presenti argomenti “classici” e contemporanei, tutto può essere studiato anche a casa; (sia in lingua Italiana e/o in lingua Inglese).

Il TIROCINIO pratico si svolgerà al fianco di uno PASTICCERE professionista, in un Laboratorio artigianale della tua città.

Un tutor ti seguirà passo passo per tutto il corso, e questo ti permetterà di imparare il mestiere in maniera individuale, acquisire un'esperienza da spendere nel mercato del lavoro.

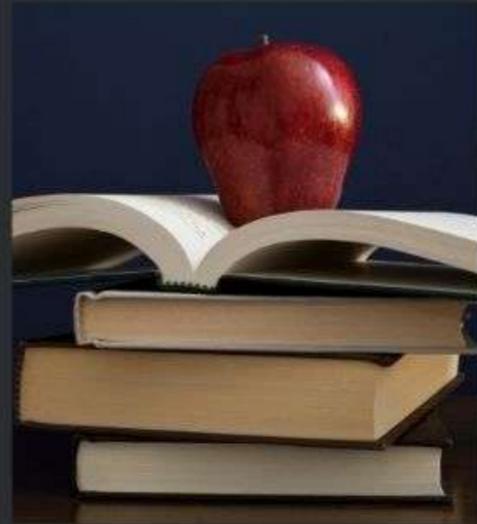
PIUITALIA, intende formare professionisti in grado di inserirsi nel mondo del lavoro.

La durata della fase didattica è stata calcolata in relazione alla varietà e alla quantità degli argomenti trattati rispetto agli standard di mercato.

Sei (6) punti deL nostro percorso **FORMATIVO**

1

LEZIONI
TEORICHE
(con slide, o
in e-learning)



2

VIDEO
LEZIONI
(live con lo
chef)



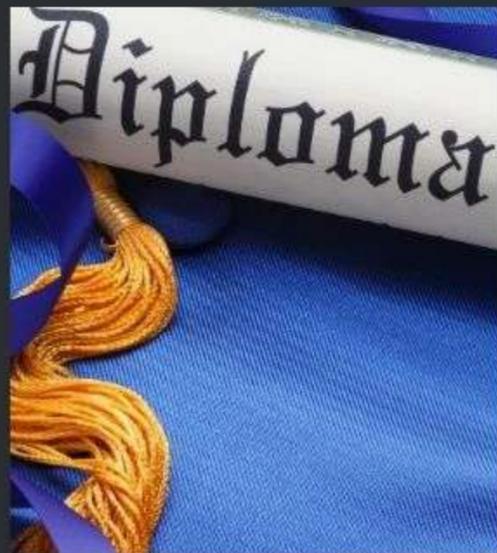
3

TIROCINIO
(STAGE
pratico
nella tua città)



4

ATTESTATI
(con validità
nazionale ed
internazionale)



5

LAVORO
(assistenza
all'inserimento
lavorativo)



6

SEMINARI
(aggiorname
nti post
diploma)



Pastry Chef



DOCENTE DEL CORSO

Pastry Chef : Francesco Favorito

Dopo l'esordio nella pasticceria di famiglia ed essersi classificato secondo nella categoria Juniores al concorso presso la fiera Sigep di Rimini, nel 1987 inizia, in Italia e all'estero, le consulenze presso scuole ed aziende. Nel 1998 è responsabile tecnico di una multinazionale di pasticceria e panificazione, dividendo il suo impegno tra l'insegnamento e la gestione della sua azienda. Nel 2003, oltre ad essere Docente Pasticcere nell'Istituto Alberghiero "A. Casagrande" di Terni, diventa direttore artistico della manifestazione "Cioccolentino" in occasione di San Valentino. Dal 1999 si occupa di intolleranze alimentari specializzandosi nel GLUTEN FREE. Autore di 4 libri di successo è creatore del progetto "Panettone km0" Sicily con eccellenze della terra Siciliana. Nel gennaio 2014 fonda la World Gluten Free Chef Academy. Dal 2015 è docente PIUITALIA, a lui è affidata la crescita ed il perfezionamento professionale dei nostri aspiranti PASTICCERI e dei specializzandi in GLUTEN FREE.

1) Programma TEORICO composto da :



13 DISPENSE

3 MESI DI DIDATTICA

60 VOLUMI

CHE RIGUARDANO TUTTE LE MATERIE FACENTI PARTE
DEL BAGAGLIO DI CONOSCENZE DI UN MODERNO CHEF

3 MESI DI STAGE

IN UNA PASTICCERIA D'ECCELLENZA
SITUATA NELLA TUA CITTA'

Pagamenti con rate mensili e personalizzate

1) LA TEORIA , (Lezioni, video-lezioni, esercitazioni e ricette)



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 (GRUPPO 1)

- MARGARINA
- CACAO E CIOCCOLATO
- PANNA
- FRUTTA CANDITA
- MALTO
- SOJA

4) MATERIE PRIME (GRUPPO 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

1) LA TEORIA , (nozioni, video-lezioni, esercitazioni e ricette)



5) LA LIEVITAZIONE

- ED I LIEVITATI
- IL LIEVITO NATURALE
- LA LIEVITAZIONE NATURALE
- L'IMPASTAMENTO
- PRODOTTI LIEVITATI A
- PRODOTTI LIEVITATI B

7) PRODOTTI BASE IN PASTICCERIA (GRUPPO 2)

- I SALATI PARTE 1
- SALATI PARTE 2
- LE MASSE MONTATE
- LA BRISEE
- LE DACQUOISE LE MERINGHE

6) PRODOTTI BASE IN PASTICCERIA (GRUPPO 1)

- FROLLA
- PANDISPAGNA
- BASI DI CIOCCOLATO
- PLUM CAKE
- PASTA SFOGLIA

8) LE CREME

- CREME DI BASE
- CREME DERIVATE A +4
- CREME DERIVATE A -18
- CREMA CATALANA
- CHANTILLY ALL'ITALIANA

1) LA TEORIA , (Lezioni, video-lezioni, esercitazioni e ricette)



- 9) CONOSCERE IL GELATO
- IL GELATO ITALIANO
 - IL GELATO ARTIGIANALE D INDUSTRIALE
 - LA PREPARAZIONE DEL GELATO
 - VALORI NUTRIZIONALI DEL GELATO
 - ATTREZZATURE PER GELATO
 - LE NORMATIVE

- 10) NOTE ORGANIZZATIVE
- LA COTTURA DEI CIBI
 - IL FORNO
 - LA SURGELAZIONE
 - IL SOTTOVUOTO

- 11) IGIENE E SALUTE
- LA SANA ALIMENTAZIONE
 - FIBRE E SALUTE
 - L'IGIENE DELGLI ALIMENTI
 - L'IGIENE IN LABORATORIO

- 12) CONOSCERE IL SENZA GLUTINE
- LA DIAGNOSI DELLA CELIACHIA
 - DOVE TROVIAMO IL GLUTINE
 - GLI AMIDI
 - GLUTINE: VERO O FALSO

- 13) CONOSCERE LA PIZZA
- LA MANIPOLAZIONE
 - L'IMPASTAMENTO
 - METODI DI LAVORAZIONE
 - LA COTTURA
 - LE PIZZE PIÙ DIFFUSE

2) videolezioni in diretta con il PASTICCERE

LEZIONI IN DIRETTA CON IL
MAESTRO PASTICCERE



L'ALLIEVO POTRA' PARTECIPARE ALLE
LEZIONI SETTIMANALI, PER TUTTO IL
PERIODO DELLA FASE TEORICA.
LE LEZIONI E LE ESERCITAZIONI HANNO LO
SCOPO DI PREPARARE L'ALLIEVO ALLA
FASE PRATICA (STAGE) E SOPRATTUTTO
FORNIRE LE BASI ESSENZIALI DEL
MERAVIGLIOSO MONDO DELLA
PASTICCERIA



3) PROGRAMMA PRATICO, STAGE (nella tua città)



3 MESI DI TIROCINIO (STAGE)

Il tirocinio formativo ha lo scopo di completare la preparazione al fianco di CHEF professionisti.

Si trascorreranno giornate di lavoro e si acquisiranno le seguenti competenze :

- Concetti e norme del lavoro in pasticceria.
- La gestione, l'igiene, l'ottimizzazione degli spazi lavorativi.
- Conoscenza e preparazione delle materie prime.
- Le varie cotture dei cibi.
- La preparazione delle basi per dolci.
- Tecniche di preparazione impasti.
- Le farciture e le decorazioni.
- La vetrina e la presentazione dei dolci.

STAGE NELLA TUA CITTA' : (GARANTITO ED ORGANIZZATO DA PIUITALIA)

4) ATTESTATI



Si rilascia:

- Attestato di specializzazione (in lingua Italiana ed in lingua Inglese)
- Attestato di frequenza teorico/pratica.
- Attestato HACCP (se richiesto)
- Lettera di referenza PIUITALIA e laboratorio ospitante.
- Certificato acquisizione conoscenza :
(dell'igiene alimentare, igiene degli ambienti)

5) ASSISTENZA avviamento al lavoro

- Dopo il corso PIUITALIA costruirà per ciascun allievo un percorso personalizzato finalizzato alla ricerca di lavoro.
- Uno staff di esperti, ti seguirà per il tuo percorso di crescita, insomma I contatti tra PIUITALIA e l'allievo non si interrompono, continuano nel tempo con aggiornamenti sull'evoluzione della carriera e del mercato del lavoro.



6) SEMINARI di aggiornamento POST DIPLOMA

Con PIUTALIA non sarai più solo; dopo la tua specializzazione potrai chiedere di frequentare altri periodi di stage per migliorarti ancora. Inoltre PIUTALIA organizza ogni anno meeting di aggiornamento con Maestri nazionali ed internazionali, potrai partecipare per crescere professionalmente e rimanere in linea con i cambiamenti dei gusti, delle mode e delle nuove esigenze .



RISULTATI : il 92%

DAL 2013 > 2020 :

**DEGLI ISCRITTI HA TROVATO LAVORO
ENTRO 3 MESI DAL TERMINE DEL CORSO**

TEAM PIUITALIA



LUCIANO
FONDATORE E
PRESIDENTE



GABRIELE
FONDATORE,
MARKETING



ROBERTA
RESPONSABILE
UFFICIO STAGE



STEFANIA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD



CHIARA
CONSULENTE
CORSI FOOD



SILVANA
CONSULENTE SENIOR
CORSI FOOD





**ACCADEMIA
MESTIERI ITALIANI**

**Sede Legale:
Via Socrate N 16 –
05029 San Gemini – TR**

**Sede operativa:
Via Sirolo N 24 –
61122 Pesaro – PU**

**Tel 0721580644 –
3925991479
www.lavoroecorsi.com**