

corso di
PASTICCERE



Corso di

PASTICCERE



La scuola

Mia Academy è la scuola dei mestieri italiani che coniuga tradizione e innovazione con l'obiettivo di offrire agli allievi qualificate opportunità di lavoro e alle aziende personale specializzato, con una formazione al passo con i tempi e con le esigenze del mercato.

La mission

Mia Academy è una scuola professionale moderna, innovativa e digitale. La nostra mission è offrire opportunità di lavoro in un mondo che cambia. Con lo sguardo rivolto al futuro, individuamo i mestieri - antichi e nuovi - che offrono interessanti sbocchi lavorativi. Insegniamo le competenze teoriche e pratiche richieste dalle migliori aziende. Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita.

I corsi

La scuola non ha limiti geografici, opera infatti in tutta Italia e all'estero, grazie alla formula dei propri corsi, già ampiamente sperimentata con successo, che si articola in cinque fasi:

I Cinque Passi verso il successo



Gli obiettivi del corso

Il **corso professionale di pasticcere** organizzato da **Mia Academy** ha l'obiettivo di formare risorse in grado di riconoscere ed utilizzare i principali strumenti di una pasticceria professionale, e partendo dalla conoscenza delle tecniche e metodologie degli impasti base sarà all'altezza di realizzare una vasta gamma di prodotti di pasticceria, dallo stile classico a quello moderno.

Conoscerà i principi dell'HACCP per la gestione della sicurezza e dell'igiene alimentare, riceverà nozioni nutrizionali e sarà introdotto alle materie manageriali per la gestione di una pasticceria: acquisti, food cost control, marketing, vendita, comunicazione e tecniche di esposizione.

Sbocchi lavorativi

Al termine del corso l'allievo potrà lavorare in laboratori di pasticcerie artigianali ed industriali, presso panifici, come membro in brigate di cucina di ristoranti, strutture alberghiere, navi da crociera, villaggi turistici, aziende di catering/banqueting, aziende alimentari. L'allievo potrà altresì aprire una propria attività.

Le fasi del corso

1

Passo

Tutti i corsi prevedono una fase iniziale di **Orientamento individuale** in cui un team di esperti guida il candidato nella scelta del percorso professionale o nella verifica della compatibilità del corso con le tendenze e le ambizioni personali.

La fase di orientamento individuale avviene per telefono o per skype e rappresenta per l'allievo un'occasione per affrontare la fase di formazione con la giusta determinazione.

2

Passo

Segue una fase di **Studio teorico pratico** che comprende sia una parte di formazione sulle soft skills, quelle che riguardano la persona, necessarie ad affrontare il cambiamento e le sfide del futuro, sia una parte teorico-pratica di formazione professionale e di preparazione al lavoro vero e proprio.

Questa parte del corso si svolge in modalità e-learning. Mia Academy ha realizzato una piattaforma e-learning di proprietà che ospita tutti i contenuti dei corsi, fruibili in ogni momento dall'allievo in qualsiasi luogo si trovi attraverso pc, tablet e smartphone. L'allievo può inoltre avvalersi dell'assistenza tecnica e didattica dei docenti e dei tutor. Il corso ha una organizzazione modulare. Ogni modulo richiede un tempo di studio settimanale ed è composto da slides, filmati registrati, video-esercitazioni pratiche, test finale e webinar.

Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al modulo successivo. Il **corso professionale di pasticcere** è composto da **12 moduli** didattici.

3

Passo

La terza fase prevede uno **Stage**, necessario a creare un'esperienza sul campo. Le aziende vengono selezionate da Mia Academy e aderiscono a un codice etico che garantisce all'allievo un trattamento adeguato nel rispetto dello spirito di formazione del tirocinio.

Il **corso professionale di pasticcere** prevede un periodo di **stage di 3 mesi** in un'azienda selezionata tra le eccellenze della città di residenza dell'allievo o in altre località, in base alle esigenze logistiche e lavorative.

4

Passo

La quarta fase prevede l'**Accompagnamento al lavoro**. Gli esperti di Mia Academy costruiscono per ciascun allievo un percorso di promozione del curriculum volto a favorire l'ingresso nel mercato del lavoro in Italia o all'estero sia come dipendente che come imprenditore. Mia Academy è anche una agenzia per il lavoro autorizzata dall'ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro).

Si avvale di un proprio ufficio Job Opportunities e collabora con le più importanti agenzie per il lavoro presenti su tutto il territorio nazionale. I consulenti di Mia Academy si occuperanno in particolare di fissare colloqui di lavoro nella zona indicata dallo studente fornendo tutto il supporto per l'inserimento lavorativo.

5

Passo

Mia Academy Community. In un mondo che cambia, cambiano rapidamente sia le competenze personali che professionali di un lavoratore. Per questo gli allievi che completano con profitto il proprio corso accedono di diritto alla Mia Academy Community, una rete in grado di proteggere e di guidare l'allievo nelle scelte che dovrà affrontare nel corso della sua carriera lavorativa.

La Community è un network di relazioni tra allievi, docenti, esperti ed aziende che offre agli allievi formazione continua sia nel campo tecnico professionale sia per quanto riguarda le soft skills, vale a dire le competenze e le abilità personali.

Titoli rilasciati

- Diploma di specializzazione
- Attestato teorico/pratico
- Attestato di stage
- Attestato HACCP con validità europea
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di primo soccorso
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia trattamento dei dati (privacy)
- Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di prevenzione del Covid19.

Certificazioni

Possibilità inoltre di acquisire le seguenti certificazioni AICA che concorrono al punteggio in concorsi pubblici e nelle graduatorie triennali per il personale scolastico:

- **ECDL ESSENTIALS**

Webinar didattici

I webinar didattici sono settimanali e sono tenuti dal docente ed eventuali ospiti. Sono lezioni in diretta a cui gli studenti assistono e possono intervenire. Sono previsti 4 appuntamenti al mese della durata di 60 minuti circa.

Ricevimento docenti

A supporto degli allievi sono previsti 2 appuntamenti mensili di video-ricevimento individuale della durata di 90 minuti.

Sessioni di coaching

Per favorire il successo dei propri studenti, Mia Academy mette a disposizione delle sessioni di coaching. Il coaching è una metodologia di sviluppo personale nella quale il coach supporta un allievo (detto coachee) nel raggiungimento di uno specifico obiettivo personale o professionale.

Un coach fornisce il suo supporto verso l'acquisizione di un più alto grado di consapevolezza, responsabilità, scelta, fiducia e autonomia. Il coach è come google maps, orienta e indica il percorso migliore per arrivare al benessere.

La Dott.ssa Fabrizia Reali, coach certificata e mental trainer, offre, agli studenti di Mia Academy, sessioni di coaching in cui la persona singola è protagonista del suo cambiamento. Ogni area elencata permette di allenare altre risorse e qualità che rendono lo studente indipendente e pienamente capace nella gestione di diverse situazioni.

I nostri partner



Il docente del corso

Renée ABOU JAOUDE



Renée Abou Jaoudé, classe 1982, trascorre l'adolescenza tra Roma e Beirut, lasciandosi influenzare dal profumo delle spezie e dai sapori decisi della tradizione gastronomica romana. Si trasferisce a Viterbo nel 2001, dove intraprende gli studi presso la facoltà di Agraria, ottenendo la laurea magistrale in Scienze Forestali e, successivamente, il titolo di dottore di ricerca in Ecologia. Durante il percorso di studi, acquisisce conoscenze approfondite riguardo le materie prime e prende coscienza dell'importanza della filiera corta nella valorizzazione dei prodotti del territorio.

Nel 2012, decide di dedicarsi alle "scienze pasticcere", seguendo le orme della mamma. Nel 2013, nei vicoli del centro storico di Viterbo, apre Le Cose Buone, pasticceria naturale di stampo moderno, occupandosi della gestione del laboratorio e della bottega. In seguito alla chiusura della bottega di Viterbo a fine 2017, si dedica a tempo pieno alla divulgazione e collabora con l'Università della Tuscia nell'ambito delle tecnologie alimentari.

Programma del corso - Fase di studio teorico pratico (e-learning)

INTRODUZIONE

"Le materie prime"

- Slide

"Farina e amidi"

"Zuccheri (parte 1 e 2)"

"Uova (parte 1 e 2)"

"Latte, panna e burro"

- Videolezione

Farine e amidi

Uova

Le materie prime

MODULO I

"Le masse montate"

- Slide

"Definizione"

"Tipologie"

"Tecniche di lavorazione"

"Tagliare un pds"

"Gli stampi"

- Videolezione

Pan di spagna classico

Pan di spagna ricco

Pan di spagna per tronchetti

Torta completa

Masse montate

Masse montate con base uovo

Savoardi

- Esercitazione (obbligatoria)

Pan di spagna classico, Pan di spagna ricco, Pan di spagna per tronchetti, Savoardi, Pan di spagna aurora

- Esercitazione (facoltativa)

Pan di spagna al cacao, Torta margherita, Biscuit al cacao, Biscuit al cioccolato

- Test di valutazione

MODULO II

"I cake e le torte da credenza"

- Slide

"Definizione"

"Tecniche di lavorazione"

- Videolezione

Pan di spagna per Sacher

Cake al cacao

Masse montate con base burro

- Esercitazione (obbligatoria)

Sacher e Ganache Sacher, Torta di mele, Plum cake alla vaniglia

- Esercitazione (facoltativa)

Cake 4/4, Torta di carote, Ciambellone all'acqua, Madeleines, Cake alla mandorla, Cake tutti i frutti, Cake al cacao, Sciroppo base per cake

- Test di valutazione

MODULO III

"Le creme inglesi e le creme pasticcere"

- Slide

"Creme a cottura dinamica"

"Creme a cottura statica"

- Videolezione

Le creme

Crema inglese

Crema pasticcera

- Esercitazione (obbligatoria)

Crema inglese 50/50, Crema pasticcera antica, Crema pasticciera ricca, Crema allo zabaglione, Crema diplomatica

- Esercitazione (facoltativa)

Crema inglese classica a base latte, Crema inglese a base panna, Crema al cioccolato fondente, Crema al cioccolato bianco, Crema all'acqua, Crema al limone

- Test di valutazione

MODULO IV

"La pasta frolla e i biscotti"

- Slide

"La pasta frolla"

- Videolezione

Frolla sabbiata

Frolla classica

Frolla montata

Massa croccante

- Esercitazione (obbligatoria)

Frollino da sacchetto, Frolla milano, Frolla sablée, Ovis mollis, Diamantini alle spezie, Lingue di gatto

- Esercitazione (facoltativa)

Pasta frolla magra, Pasta frolla al cacao, Pasta frolla alle mandorle, Massa linzer, Crumble ricoperto, Crema frangipane, Crema al cocco, Crema frangipane al cacao, Crema al limone da cottura, Crema flan al cioccolato, Biscotti viennesi, Frollino da sacchetto al cacao, Bacio di dama, Sablée bréètonne, Amaretti, Macarons con meringa italiana, Ganache al cioccolato, Diamantini al cacao, Cookies, Sablée cacao e nocciola, Brutti ma buoni al cacao, Ciambellone al vino, Dosaggi

- Test di valutazione

MODULO V

“La pasta choux”

- **Slide**

“La pasta choux”

- **Videolezione**

I bignè

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Bignè classico, Bignè ricco, Bignè al latte, Bignè fritto, Bignè craquelin, Caramello da decorazione

- **Esercitazione (facoltativa)**

Bignè magro, Bignè all'olio, Bignè al cacao, Glassa al cioccolato per éclair, Zeppole

- **Test di valutazione**
-

MODULO VI

“La pasta sfoglia”

- **Slide**

“La pasta sfoglia (parte 1)”

“La pasta sfoglia (parte 2)”

- **Videolezione**

Pasta sfoglia e applicazioni

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Sfoglia all'italiana, Sfoglia al vermut, Sfoglia al cacao, Zucchero sfoglia

- **Esercitazione (facoltativa)**

Sfoglia magra, Sfoglia inversa

- **Test di valutazione**

MODULO VII

“I lievitati”

- **Slide**

“Paste lievitate (parte 1)”

“Paste lievitate (parte 2)”

- **Videolezione**

Paste lievitate (parte 1)

Paste lievitate (parte 1)

Brioche

Cornetto

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Brioche, Croissant francese, Pasta danese

- **Esercitazione (facoltativa)**

Nodino d'amore, Cruffins, Cornetto, Glassa per lievitati, Glassa rocher per lievitati, Sciroppo per lucidare brioche

- **Test di valutazione**
-

MODULO VIII

“La pasticceria salata”

- **Slide**

“La pasticceria salata”

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Pan brioche, Gnocco fritto, Panini al latte

- **Esercitazione (facoltativa)**

Frolla salata, Bèèchamelle, Laison o salsa per quiches, Tigelle, Focaccia, Pasta brisée, Crema pasticciare salata, Cake salato

MODULO IX

“I cremosi e le bavaresi”

- **Slide**

“Cremosi e bavaresi”

- **Videolezione**

Cremosi e bavaresi

Cremoso

Namelaka

Bavarese alla fragola

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Cremoso fondente al 55%, Bavarese alla vaniglia, Bavarese alla frutta

- **Esercitazione (facoltativa)**

Cremoso fondente al 70%, Cremoso al latte 40%, Cremoso bianco, Cremoso alla nocciola o altra frutta secca, Cremoso bianco alla frutta, Namelaka alla vaniglia, Namelaka al cioccolato al latte, Bavarese al cioccolato bianco

- **Test di valutazione**

MODULO X

"Le mousse e i semifreddi"

- **Slide**

"Mousse"

"Semifreddi"

"Glasse"

- **Videolezione**

Mousse e semifreddi

Pâte à bombe

Meringa all'italiana

Mousse alla nocciola

Mousse ghiacciata

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Meringa all'italiana, Pâte à bombe, Mousse alla frutta, Mousse al cioccolato 55%, Mousse al tiramisù

- **Esercitazione (facoltativa)**

Mousse alla nocciola, Mousse alla frutta acida, Mousse leggera al cioccolato 55%, Semifreddo all'italiana base frutta, Semifreddo all'italiana base creme, Mousse ghiacciata alla frutta, Parfait con crema inglese, Glassa al cioccolato bianco, Glassa lucida al cacao, Glassa trasparente o alla frutta, Glassa bianca lucida da colorare, Crema inglese alla purea di frutta

- **Test di valutazione**

MODULO XI

"Il cioccolato"

- **Slide**

"Il cioccolato (parte 1)"

"Il cioccolato (parte 2)"

- **Videolezione**

Il cioccolato

- **Esercitazione (obbligatoria)**

Cioccolato temperato,

Ganache da taglio

- **Esercitazione (facoltativa)**

Mendicanti, Cremino alla nocciola, Ganache al caffè, Ganache alla liquirizia, Ripieni di pralino, Ganache al caramello

- **Test di valutazione**

MODULO XII APPROFONDIMENTI

- **Slide**

"Assemblare dolci moderni"

"Confetture"

"Stampi"

- **Videolezione**

Le meringhe

Dressaggio a sac à poche

Gli stampi in pasticceria

Assemblaggio dolci moderni

Dolci di carnevale

Confetture

Caramello

Lo strudel

Lavorare in pasticceria (parte 1)

Lavorare in pasticceria (parte 2)

- **Esercitazione**

Estratto di vaniglia liquido, Mix aromatico per brioche, Paste friabili, Ganache al fondente, Ganache al latte, Gelée alla frutta, Toffee, Frutta caramellata

ESAME FINALE TEORICO PRATICO IN VIDEOCONFERENZA

1_ Preparazione di un book fotografico con tutte le esercitazioni svolte

2_ Video ricetta su assegnazione della docente

3_ Esame individuale orale tramite webinar

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un Pasticciere professionista. Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



Mia Academy è accreditata all'ANPAL

ANPAL è l'**Agenzia nazionale per le politiche attive del lavoro**. Promuove il **diritto al lavoro**, alla formazione e alla **crescita professionale** delle persone, coordina la rete nazionale dei servizi per il lavoro, è responsabile del sistema informativo del mercato del lavoro.

Se sei senza lavoro **ANPAL** ti accompagna **passo dopo passo** verso un percorso di avvicinamento e **collocazione nel lavoro** tramite i centri per l'impiego e tutti gli enti accreditati ai servizi per il lavoro.



Test center Aica

Mia Academy è un centro abilitato al rilascio della certificazione ICDL, valida in 148 paesi e i cui test sono disponibili in 41 lingue diverse. La **Patente Europea per l'Uso del Computer** (European Computer Driving Licence, **ECDL**), dal 2019 è stata denominata **Certificazione Internazionale di Competenze Digitali** (International Certification of Digital Literacy, **ICDL**), per uniformarsi alla denominazione fuori dall'Europa. L'ICDL è un attestato che certifica il possesso di una competenza informatica di base, che si identifica con la capacità di operare al personal computer con le comuni applicazioni e la conoscenza essenziale della tecnologia dell'informazione (IT) a livello di utente generico.



Mia Academy è una scuola di formazione professionale con Sistema di Gestione dei processi certificato **ISO 9001:2015 EA37** per la progettazione ed erogazione di corsi di formazione. La certificazione UNI EN ISO 9001:2015 EA37 rappresenta oggi la garanzia di riferimento, riconosciuta a livello internazionale, per il sistema di gestione della Qualità in tutti i settori. La certificazione ISO 9001:2015 EA37 è un requisito necessario per accedere alla finanziabilità dei corsi da parte dei Fondi Nazionali per la formazione.



Mia Academy concede in utilizzo gratuito ad ogni studente la possibilità di utilizzare **Microsoft Office 365** per tutta la durata del corso professionale. Questa opportunità permette ad ogni discente di acquisire la padronanza del mondo Microsoft Office competenza sempre più necessaria e richiesta dal mondo del lavoro in ogni settore.



Mia Academy è una scuola di formazione accreditata **Forma.Temp**. Forma.Temp è il Fondo per la formazione e il sostegno al reddito dei lavoratori in somministrazione, costituito sotto forma di libera associazione e senza fini di lucro. Sono soci del Fondo le due Associazioni di rappresentanza delle Agenzie per il Lavoro – ApL (Assolavoro e Assosomm), le Organizzazioni Sindacali dei lavoratori somministrati (FeLSA-CISL, NIDIL-CGIL, UILTemp) e le tre Confederazioni Sindacali (CGIL, CISL e UIL).



www.miacademy.it

info@miacademy.it



segui su facebook
[@miacademyformazione](https://www.facebook.com/miacademyformazione)