

Corso per la Qualifica di Pasticcere

Nella programmazione del **Corso di Pasticceria** crediamo fortemente nelle ore di laboratorio pratico, necessarie per l'apprendimento della professione del Pasticcere. Tuttavia riteniamo che la teoria è propedeutica alla messa in opera, e si rivela di fondamentale importanza al fine di distinguersi nel **mondo lavorativo**.

Il **Corso di Pasticceria** proposto da BeChef prevede **moduli teorici e pratici, base ed avanzati**:

- Igiene e H.A.C.C.P.
- Mise en place del posto di lavoro
- Merceologia degli alimenti
- Elementi di dietetica relativi ai principi nutritivi e malattie metaboliche
- Tecnologie e metodi approvvigionamento e stoccaggio
- Elementi di marketing
- Food cost
- Impianti, attrezzature di laboratorio e terminologia professionale
- Tecnica e produzione pratica degli impasti, la loro trasformazione e conservazione
- Prodotti della Pasticceria Italiana Classica e Moderna: dolci, pasticceria mignon, torte classiche e moderne da forno e farcite
- Pasticceria salata
- Panificazione
- Lievitazione e prodotti lievitati
- Il cioccolato
- Elementi di Cake Desing

Per completare la formazione degli allievi sono previste **76 ore** di materie extra utili ai fini lavorativi:

- Lingua Inglese
- Informatica di base
- Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

Per arricchire il programma e differenziarsi da i tanti corsi di pasticceria, la **Scuola di Pasticceria BeChef** inserisce nel percorso proposto lezioni supplementari ed innovative con **Demo e Cooking Show** di esperti della Federazione Italiana Pasticceri.

Inoltre il corso di pasticceria prevede in itinere prove di brigata, in cui si emula la realtà lavorativa tipica dei laboratori di pasticceria professionali: ottima opportunità per vivere lo spirito di squadra.

