

ITALIAN FOOD ACADEMY®  
ECCELLENZA ITALIANA  
★★★★★



# PASTICCERIA

*Il Corso di Pasticceria IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per la preparazione di dolci, entrando a far parte della grande tradizione dolciaria italiana e internazionale*

Il Corso per pasticciere IFA ti fornirà tutte le conoscenze indispensabili per avviare una carriera nel settore dolciario.

La figura professionale del Pasticciere è in grado di svolgere le sue funzioni in piena autonomia o come parte di un team, inserendosi nel mondo del lavoro con la possibilità di raggiungere posizioni economiche anche molto gratificanti, operando al tempo stesso in un settore ricco di fascino e che dà spazio alla ricerca e alla creatività individuale nel corso della carriera.

La tua passione per la pasticceria diventa il tuo lavoro, in un settore che sempre più diviene trainante nell'economia italiana.



# PROGRAMMA DIDATTICO

## TEORIA:

Merceologia degli alimenti  
Bilanciamenti delle Masse  
Tecniche di glassaggio e conversione delle gelatine  
Organizzazione del lavoro e tecniche di svolgimento delle ricette  
Spiegazione e uso delle attrezzature  
Detersione e Sanificazione dei laboratori

## PRATICA:

Pasta Choux: Bigné/ Zeppole  
Croissant /Quadrati alla frutta /Trecece  
Pasta Frolla Sablè (crostate moderne, tartellette) /  
Pasta Frolla aromatizzata con frutta a guscio (biscotti, fondi per monoporzioni moderne)  
Pasta Sfoglia (cannoli, quadrati con mele, girelle al cioccolato, triangoli farciti con marmellata, base per Saint Honoré)

Pasta Brioches (Veneziane, Brioches Siciliane, Maritozzi)  
Pan di Spagna per Saint Honoré  
Sacher  
Biscuit (Vaniglia / aromatizzato con frutta a guscio)  
Bavaresi (torte moderne e monoporzioni) / Mousse (monoporzioni e farcitura) / Semifreddi (monoporzioni)  
Geleé alla frutta  
Glasse a specchio  
Creme: Crema pasticceria (Vaniglia, Pistacchio, Nocciola), Crema Inglese, Crema Diplomatica, Namelaka, Lemon Curd  
Meringa all'italiana  
Pasticceria vegana  
Pasticceria francese (Eclair, Craquelin, Dacquoise, Bigné alla francese)  
Decorazioni in cioccolato

## PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online

Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello

Fase di laboratorio: 72 ore

Fase di stage: 500 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time (età max 45 anni)

Rielaborazione e divulgazione CV e video CV nella regione di residenza



*“I dolci in tavola sono come concerti barocchi nella storia della musica: un’arte sottile”*

**Isabel Allende**



