

PROFILO DEL MAESTRO ARTIGIANO

e relativa proposta per il corso di “*Maestro artigiano PASTICCERE*”

PASTICCERE

Ambiti di lavoro – Area gestione aziendale

1. STRUMENTI INFORMATICI
2. MERCATO E STRATEGIE
3. NEGOZIAZIONE E RELAZIONE CON CLIENTI / FORNITORI
4. GESTIONE DEI COLLABORATORI INTERNI / ESTERNI
5. ASPETTI ECONOMICO-FINANZIARI
6. AGGREGAZIONI DI IMPRESE

Ambiti di lavoro – Area tecnico professionale

7. GLI IMPASTI E LE MASSE
8. PREPARAZIONE DI TORTE E PASTICCERIA MIGNON
9. LAVORAZIONI DI CIOCCOLATO E MARZAPANE
10. PREPARAZIONE DI PASTE SALATE
11. PREPARAZIONI A BASE ZUCCHERO
12. PREPARAZIONE DI SEMIFREDDI
13. DESIGN E ARTE DELLA NUOVA PASTICCERIA

Area Insegnamento del mestiere

Aree di intervento:

14. LA SELEZIONE DEL PERSONALE E IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO
15. LA MOTIVAZIONE AD APPRENDERE E LE MODALITÀ CHE LA FAVORISCONO
16. LA PROGETTAZIONE DELLA FORMAZIONE
17. LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Per ogni ambito di lavoro sono state individuate:

- Attività svolte
- Conoscenze tecnico - scientifiche
- Abilità pratiche o tecnico manuali
- Contenuti dei moduli formativi proposti

Le conoscenze tecnico scientifiche e le abilità pratiche collegate ai contenuti dei moduli formativi proposti sono in **grassetto***.

Le conoscenze e le abilità non prese in considerazione (non in grassetto) sono quelle che **si considerano già acquisite** da un artigiano con esperienza (livello di entrata).

* Si presuppone che le conoscenze e abilità in grassetto siano comunque in parte acquisite e quindi i contenuti dei moduli formativi sono considerati approfondimenti.

Area Gestione Aziendale

1. STRUMENTI INFORMATICI

L'ambito "Strumenti Informatici" è previsto solo per i partecipanti che dichiarano di non avere conoscenze ed abilità in materia oppure che non completano correttamente il test di ingresso.

Il requisito previsto in entrata è il possesso di un Personal Computer

Attività

Gestione di documenti, statistiche aziendali (testi, fogli di calcolo) tramite supporti informatici

Gestione contatti professionali tramite posta elettronica

Gestione di documenti contabili, fiscali, finanziari tramite home-banking

Ricerca informazioni sul mercato di riferimento tramite internet

Conoscenze

- i principali comandi per redigere e stampare un testo (Word)
- i principali comandi per elaborare semplici conteggi e organizzare database clienti (Excel)
- i principali comandi per fare ricerche e navigare in internet, utilizzare la posta elettronica, gestire pagamenti tramite home-banking

Abilità

Essere in grado di

- **elaborare un testo (Word)**
- **elaborare conteggi, tabelle, database, ricavando statistiche e grafici vendite, acquisti, clienti (Excel)**
- **fare ricerche e navigare in internet**
- **utilizzare la posta elettronica**
- **gestire pagamenti tramite home-banking**

Contenuti per STRUMENTI INFORMATICI (24 ore)

Esercitazioni applicative su materiali e situazioni reali per ciascuna delle aree tematiche indicate:

- o documento lettera,
- o database clienti sulla base di vari indici (es. fatturato) e gestione /archiviazione scheda cliente,
- o gestione di posta elettronica,
- o ricerca fonti di conoscenza su internet,
- o applicazione di home-banking
- o informazioni su programmi software
- o test di verifica delle conoscenze e abilità acquisite.

2. MERCATO E STRATEGIE

Attività

Analizzare gli scenari e le tendenze del mercato

Confrontarsi con la concorrenza e valutare gli elementi distintivi della propria offerta

Decidere obiettivi strategici aziendali in base al posizionamento nel mercato e al proprio vantaggio competitivo

Fidelizzare la propria clientela e acquisire nuovi clienti

Esaminare i bisogni di clienti diversi e il valore atteso

Promuovere l'immagine dell'impresa e la sua offerta presso le diverse tipologie di clienti

Predisporre mezzi e strumenti adeguati a presentare l'offerta aziendale nel mercato di riferimento

Adeguare e/o innovare l'offerta aziendale a fronte dei cambiamenti in atto

Conoscenze

- Le evoluzioni in atto nel settore di riferimento e delle principali fonti informative
- Opportunità ed azioni promo-pubblicitarie
- **Elementi costitutivi di una formula imprenditoriale**
- **Modalità e strumenti di analisi del mercato/settore**
- **Concetti di ambiente, obiettivi e strategie aziendali, concorrenza**
- **Concetto di posizionamento nel mercato e di vantaggio competitivo**
- **Elementi che compongono il piano strategico aziendale**
- **Principi del marketing strategico e operativo**
- **Segmentazione della clientela e tipologie di offerta**
- **Concetto di offerta (prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione, persone) e di prodotto (tangibile e intangibile)**
- **Tipologie, caratteristiche e criteri di utilizzo dei mezzi di comunicazione aziendale**

Abilità

Essere in grado di

- analizzare e rilevare le tendenze, esigenze del mercato, le evoluzioni economiche e tecnologiche del settore
- **analizzare il posizionamento dell'azienda nel mercato rispetto alla concorrenza**
- **individuare e valorizzare il vantaggio competitivo aziendale**
- **formulare l'offerta dell'impresa in base alle tipologie di clienti e costruire il piano strategico aziendale**
- **sviluppare azioni di marketing coerenti con la strategia aziendale per differenziare il prodotto e costruire valore per il cliente**
- **valorizzare la figura del Maestro Artigiano nel mercato**

Contenuti dei moduli comuni a tutte le categorie:

2.1. Scenari di mercato per il settore e strategie aziendali – 16 ore

- o Ambiente esterno e sistema impresa: caratteristiche e interazioni
- o Analisi del settore rispetto al suo ambiente competitivo, tra punti di forza e debolezza interni, minacce e opportunità che vengono dall'esterno
- o Obiettivi e strategie aziendali attraverso le esperienze dei partecipanti
- o La formula imprenditoriale: Concorrenza, Mercato, Struttura aziendale e Sistema prodotto;
- o L'analisi della concorrenza, il vantaggio competitivo aziendale, i fattori critici di successo: analisi del posizionamento dell'impresa nel mercato
- o L'offerta dell'impresa
- o Il piano strategico aziendale
- o Esercitazioni applicative
- o Test di verifica delle conoscenze acquisite

Contenuti specifici per la categoria:

2.2. Il Marketing del laboratorio e del negozio di pasticceria – 16 ore

- Percezione del valore da parte dei clienti e modalità di acquisto del prodotto
- Vantaggio competitivo e costruzione dell'offerta (marketing mix)
- Il prodotto tra aspetti tangibili e intangibili
- Comunicare prodotti innovativi nel negozio: nuovi gusti, lay-out e packaging (accessoristica)
- Test di verifica delle conoscenze acquisite

3. NEGOZIAZIONE E RELAZIONE CON CLIENTI / FORNITORI

Attività

Costruire positivamente la relazione con il cliente

Comunicare ed interpretare efficacemente i bisogni del cliente

Negoziare condizioni di consegna, pagamenti, ecc con il cliente / fornitore e gestire reclami

Utilizzare supporti visivi alla proposta di soluzioni

Valorizzare i propri punti di forza professionali nella relazione con il cliente / il fornitore

Conoscenze

- Conoscenza di criteri per una comunicazione efficace
- **Principi teorici della comunicazione**
- **Tecniche di negoziazione, metodi per sviluppare una relazione consulenziale**

Abilità

Essere in grado di

- Relazionarsi in modo positivo con il cliente, interpretando efficacemente le sue esigenze
- **Approfondire tecniche di comunicazione e negoziazione per risolvere problemi, inconvenienti e reclami, raggiungere accordi soddisfacenti, individuare azioni di fidelizzazione, negoziare prezzi e sconti con clienti/fornitori**
- **Presentare la propria attività (servizi, lavori eseguiti, in base alle caratteristiche di settore), utilizzando strumenti di supporto visivo (disegni, foto, ecc. in base al settore)**

Contenuti dei moduli comuni a tutte le categorie:

3.1. Comunicare, negoziare e costruire relazioni efficaci - 16 ore

- Principi di comunicazione e metodi di negoziazione applicati alle situazioni di lavoro (clienti, con particolare riguardo alle figure professionali intermedie quali architetti, geometri, immobiliare, fornitori – consegne, pagamenti, ecc.)
- Analisi e interpretazione delle esigenze del cliente: ascolto attivo e uso della domanda rispetto a tipologie diverse di clientela, in base alle categorie di mestiere
- Linguaggio verbale e non verbale
- Come gestire situazioni critiche nella relazione (es. richieste difficili da soddisfare o non esaudibili, inconvenienti, reclami)
- L'uso di supporti visivi alla proposta di soluzioni (dati, disegni, catalogo fotografico, video, campionatura o altri supporti, in base alle specificità del settore)
- Valorizzazione della propria arte, professionalità, qualità nella costruzione della relazione e del rapporto di fiducia
- Indicatori della qualità percepita del servizio
- Test di verifica delle conoscenze acquisite

4. GESTIONE DEI COLLABORATORI INTERNI / ESTERNI

Attività

Gestione del gruppo di lavoro verso gli obiettivi strategici aziendali

Utilizzo delle leve motivazionali

Valorizzazione e sostegno delle competenze dei collaboratori

Azioni volte a distribuire il lavoro e ad esercitare la delega

Conoscenze

- **Principi delle dinamiche interpersonali nel lavoro di gruppo**
- **Concetto di competenza**
- **Teorie della motivazione**
- **Tipologie di delega e loro applicazione**

Abilità

Essere in grado di

- **Gestire gruppi di lavoro e il lavoro di gruppo verso l'obiettivo**
- **Valutare gli elementi di motivazione sottesi al lavoro del singolo e del gruppo**
- **Valutare e valorizzare le competenze dei collaboratori nel gruppo**
- **Valutare interventi di sostegno al gruppo (affiancamento, formazione, ecc.)**
- **Utilizzo di tecniche del colloquio, di analisi delle competenze, di gestione di gruppi**

Contenuti dei moduli comuni a tutte le categorie:

4.1 Gestione dei collaboratori interni ed esterni - 16 ore

- Il coordinamento e l'organizzazione di un gruppo di lavoro intorno rispetto all'obiettivo
- Come valorizzare le competenze e le predisposizione di ogni collaboratore rispetto al lavoro comune
- La motivazione del singolo e del gruppo, analizzando e interpretando bisogni diversi per fidelizzare risorse che possono sviluppare un rapporto duraturo con l'impresa
- per costruire rapporti positivi con coloro che vengono chiamati a svolgere anche solo collaborazioni temporanee in presenza di picchi di lavoro
- Processi di condivisione e di delega
- Azioni di sostegno / affiancamento al gruppo
- Test di verifica delle conoscenze acquisite

5. ASPETTI ECONOMICO-FINANZIARI

Attività

Gestire gli obiettivi economici aziendali e la preventivazione tramite l'analisi del bilancio, la sua riclassificazione, il controllo di gestione

Gestire le rimanenze di magazzino e pianificare gli acquisti

Gestire finanziamenti e crediti

Conoscenze

- Conoscenza dei principali adempimenti contabili e fiscali: scadenze e modalità di pagamento INAIL, INPS, IVA, imposte da dichiarazione dei redditi (IRPEF, addizionali e IRAP)
- Conoscenza delle principali forme di assicurazioni professionali e previdenziali obbligatorie (INAIL, INPS) e facoltative (R.C., fondi pensione)
- **Concetti e criteri di analisi e riclassificazione del bilancio, di analisi dei costi, di valutazione del punto di pareggio, delle aree di controllo e di gestione e del preventivo**

Abilità

Essere in grado di

- raccogliere bolle, fatture, pagamenti, ecc per la prima nota da trasmettere per la gestione della contabilità
- raccogliere dati (rilevazione presenze) da trasmettere per la gestione delle paghe
- **riclassificare il bilancio**
- **analizzare e classificare i costi (in base alle specificità della categoria)**
- **valutare i centri di costo, applicando i criteri del controllo di gestione**
- **redigere correttamente preventivi / listini prezzi**
- **uso del foglio elettronico per l'inserimento e l'elaborazione dei dati economico-finanziari**

Contenuti dei moduli comuni a tutte le categorie:

5.1. Il bilancio di esercizio - 8 ore

- Analisi dello stato patrimoniale: riclassificazione, elementi caratteristici, percentualizzazione, calcolo dei principali indici patrimoniali e loro interpretazione, esercitazioni applicative
- Analisi del conto economico: esame e interpretazioni delle singole voci di costo, riclassificazione e raffronto pluriennale, percentualizzazione, calcolo dei principali indici di bilancio e loro interpretazione, esercitazioni applicative
- Analisi dei flussi finanziari: significato e principali indicatori, esercitazioni applicative

5.2. Analisi dei costi, controllo di gestione e preventivazione - 20 ore

- classificazione dei costi e utilizzo dei costi nelle decisioni aziendali
- analisi delle principali voci di costo: materie prime, servizi, costo del lavoro, ammortamenti, leasing, interessi passivi, costi figurativi, costi fiscali
- imputazione dei costi dei beni impiegati nella produzione; costi generali e loro incidenza sul costo del venduto
- ricerca del punto di pareggio; come si arriva al punto di pareggio aziendale dal conto economico
- calcolo del guadagno, calcolo del prezzo di vendita dei beni o dei servizi, utilizzando uno schema in Excel (scheda tecnica di prodotto o commessa)
- il controllo di gestione: individuazione delle criticità, incidenza dei costi di gestione e strumenti operativi
- definizione degli obiettivi aziendali (budget) e monitoraggio dei risultati
- l'influenza dell'IVA nell'ambito della gestione.

- cenni sugli aspetti giuridici connessi alla formulazione di un preventivo

5.3. FINANZIAMENTI E CREDITI - 4 ore

- Principali fonti di finanziamento (leasing, affidamenti bancari a breve, medio, lungo termine, ecc)
- Indici finanziari
- Investimenti: pianificazione e flussi di cassa
- Bilancio e Basilea 2

Test di verifica delle conoscenze acquisite nei moduli 5.1, 5.2 e 5.3

6. AGGREGAZIONI DI IMPRESE

Attività

- Valutare la dimensione identitaria dell'aggregazione di imprese (formula aggregativa, competenze e specializzazioni delle imprese, configurazione su base categoriale / di filiera)
- Valutare la dimensione strategica dell'aggregazione di imprese (potenziali mercati, obiettivi, strategie)
- Valutare la dimensione statutaria e normativa dell'aggregazione di imprese (statuto, regolamento)
- Valutare la dimensione manageriale dell'aggregazione di imprese (figure di governo e gestione, organizzazione risorse e strutture, pianificazione delle azioni, gestione della comunicazione interna e del sistema informativo, delle politiche di marketing, degli aspetti economico-finanziari per il gruppo delle imprese aggregate e per la singola impresa)
- Valutare la dimensione fiduciaria dell'aggregazione di imprese (relazioni, trasparenza, condivisione su aspettative, visione del futuro, obiettivi, modalità di interazione, ruoli)
- Progettare l'aggregazione di imprese (coerenza tra strategie e progetti, articolazione e dati di cui si compone un progetto di sviluppo)
- Implementare il progetto e verificare i risultati delle azioni realizzate

Conoscenze

- Fattori fondamentali che favoriscono od ostacolano le aggregazioni di imprese
- **Principali tipologie e caratteristiche delle formule giuridiche di aggregazione**
- **Criteri imprenditoriali per valutare la dimensione strategica, statutaria e normativa dell'aggregazione di imprese**
- **Principali criteri manageriali per la gestione dell'aggregazione di imprese**
- **Cenni sulle politiche provinciali a sostegno delle aggregazioni di imprese**
- **Elementi essenziali per la redazione di un progetto**

Abilità

Essere in grado di

- **Effettuare una valutazione di massima su vantaggi e vincoli di un progetto di aggregazione**
- **Tracciare la struttura di massima di un progetto di aggregazione**

Contenuti specifici per la categoria:

6.1. Prove di rete tra aziende del settore e non solo - 12 ore

- Aspetti cruciali da considerare e valutare in un'aggregazione di imprese, da un punto di vista imprenditoriale e manageriale:
 - Gli obiettivi strategici della rete di imprese: valore aggiunto e vantaggio competitivo nel mercato, compatibilità di interessi
 - Le motivazioni e le relazioni dei soci: aspetti fiduciari e compatibilità tra persone
 - La migliore forma organizzativa: modelli e strumenti, la gestione, i ruoli, le procedure, le regole della rete
 - Misurare i rischi e i vantaggi economici: valore aggiunto per la singola impresa e per la rete
- Criteri, metodi e strumenti per progettare e governare nel tempo un'aggregazione di imprese
- Sviluppo di ipotesi progettuali in base agli interessi dei partecipanti: lavoro applicativo e verifica degli elaborati

Area Tecnico Professionale

7. GLI IMPASTI E LE MASSE (impasti di base)

Attività svolte

- Scegliere e pesare i prodotti per le varie tipologie di impasti (pasta frolla, sfoglia, lievito e panpepato)
- Individuare il tipo di impastatrice in base alla pasta da lavorare
- Controllare la temperatura dell'ambiente e delle materie prime
- Intervenire per ripristinare la temperatura necessaria all'impasto attraverso l'aggiunta di liquidi caldi o freddi
- Inserire le materie prime nell'impastatrice
- Definire la velocità e la durata della lavorazione per il tipo di pasta
- Controllare a vista la compattezza e il colore dell'impasto
- Estrarre l'impasto dall'impastatrice
- Riporre in lievitazione le paste al lievito
- Dare forma all'impasto in base al tipo di prodotto
- Definire la temperatura del forno, i tempi di cottura e il grado di umidità secondo il tipo di prodotto
- Infornare l'impasto
- Controllare a vista il colore e il volume del prodotto durante la fase di cottura.
- Estrarre il prodotto dal forno
- Trattare i prodotti, secondo le proprie specificità, con pennellature, zucchero a velo, zucchero fondente o glassa al cioccolato
- Congelare eventualmente il prodotto a temperature adeguate
- Scegliere e pesare i prodotti per le varie tipologie di masse (impasti base leggeri a base uovo, impasti base pesanti a base burro e impasti base tostatati)
- Sbattere a freddo gli impasti pesanti e a caldo gli impasti leggeri e tostatati
- Incorporare la farina ed eventuale lievito chimico o diversamente preparare la massa per i bignè
- Scegliere e preparare le forme per accogliere le masse
- Dare forma all'impasto in base al tipo di prodotto
- Definire la temperatura del forno, i tempi di cottura e il grado di umidità secondo il tipo di prodotto
- Infornare l'impasto
- Controllare a vista il colore e il volume del prodotto durante la fase di cottura.
- Estrarre il prodotto dal forno
- Farcire il prodotto con creme, panna, cioccolato, frutta, ecc.
- Decorare il prodotto a seconda delle sue caratteristiche

Conoscenze tecnico – scientifiche

- **Tipologie di farine e relative composizioni chimiche e in particolare la presenza in percentuale di proteine, carboidrati, grassi**
- **Tipi di grassi (burro, margarina, olio, ecc.) e reazioni chimiche nel processo di preparazione del prodotto**
- **Tipi di reazioni chimiche dell'impasto alla presenza di diverse quantità di uova intere, albume o tuorlo**
- **Tipi di zucchero (semolato, in polvere, miele, malto, ecc.) e di reazioni chimiche dell'impasto nel corso della lavorazione**
- **Tipi di latte (intero, scremato, parzialmente scremato, ecc.), di panna e di reazioni chimiche dell'impasto nel corso della lavorazione**

- Gradi di temperatura dell'acqua, del latte, dei grassi e delle uova in base al tipo di impasto
- Caratteristiche e principi di dosaggio del lievito di birra, in base al tipo di impasto scelto
- Principi di reazione e di dosaggio del lievito chimico
- **Tipi di reazioni chimiche che si riscontrano nella farina e nel lievito all'aggiunta del sale**
- Tipi di reazioni organolettiche conseguenti all'aggiunta del sale all'impasto
- Tipi e caratteristiche di frutta secca e candita
- **Tipologie e dosaggio delle spezie in base al tipo di impasto**
- Tecnologia e principi di funzionamento della sbattiuova mescolatrice per la produzione dell'impasto base
- Metodiche per incorporare e amalgamare a mano tutti gli ingredienti aggiunti all'impasto base
- Tipi di forme, teglie e caratteristiche dei materiali (alluminio, silicone, acciaio, ecc.)
- Tipologia di utensili e accessori per gli impasti cremosi e tecniche di utilizzo
- Tecnologia e principi di funzionamento delle impastatrici (planetaria, tuffante e impastatrice a spirale)
- **Livello di temperatura dell'ambiente di lavoro e conseguenze sui vari tipi di lavorazioni**
- **Metodiche di intervento per correggere la temperatura necessaria al tipo di impasto**
- Principi che determinano l'ordine sequenziale di inserimento dei prodotti per ogni tipo di impasto
- Nozioni sulla durata delle varie lavorazioni
- Metodiche per far lievitare e/o riposare i vari tipi di impasti
- **Tipi, forme, storia e caratteristiche di tutti i tipi prodotti di pasticceria della tradizione locale**
- Nozione e metodiche per adeguare la temperatura e il livello di umidità del forno al tipo di prodotto da realizzare e per effettuare le verifiche a vista durante la cottura
- Tecniche per la finitura del prodotto cotto (pennellatura, coperture di glassa, zucchero a velo, zucchero fondente, cioccolato)
- Nozioni e metodiche per conservare i prodotti attraverso il processo di congelamento
- Metodiche per la lavorazione della farcitura (creme, marmellate, ganache, cioccolato, frutta, ecc.)
- Tecniche per la farcitura e la finitura del prodotto cotto (pennellature, glasse, decorazioni, ecc.)

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- Valutare le diverse tipologie di prodotto in base all'impasto e alla massa da realizzare
- **Realizzare i prodotti della tradizione locale valorizzando le caratteristiche organolettiche delle materie prima e del contributo storico che esprimono**

- Calcolare le percentuali e i dosaggi delle materie prime per l'impasto e la massa
- Portare ciascun impasto e l'ambiente alla temperatura necessaria in base alle caratteristiche del prodotto da realizzare
- Utilizzare le funzioni dei diversi tipi di impastatrici e della sbattiuovo miscelatrice in base al processo di lavorazione
- Miscelare i prodotti per l'impasto e la massa in base alle loro caratteristiche chimiche e organolettiche
- Seguire il processo di cottura controllando a vista il prodotto
- Predisporre le finiture
- Effettuare il congelamento eventuale del prodotto in conformità delle norme vigenti

Contenuto del modulo 7. GLI IMPASTI E LE MASSE (72 ore)

7.1 LE MATERIE PRIME, REAZIONI CHIMICHE, TEMPERATURE E UMIDITA' – 8 ore

- Farine
 - specie di cereali usati in pasticceria
 - Composizione dei cereali
 - Composizione della farina: fecola, minerali, vitamine, enzimi, grassi e proteine
- Zuccheri
 - Origine, zucchero di canna, zucchero di barbabietola
 - Produzione dello zucchero
 - Zuccheri per diabetici
 - Il miele: composizione dei diversi tipi di miele, estrazione del miele
 - Scioppo di glucosio: estrazione, utilizzo
- Grassi
 - I diversi tipi di grassi: burro, olio, margarine
 - Produzione del burro
 - Produzione dei diversi tipi di olio
 - Produzione delle margarine
 - Conseguenze ed effetti dell'aggiunta di grassi ai prodotti
- Latte e panna
 - Composizione del latte (grassi, proteine, zuccheri, ..)
 - Diversi tipi di latte
 - Produzione del latte
 - Conseguenze ed effetti dell'aggiunta di latte / panna ai prodotti
- Uova
 - Composizione, proprietà dell'albume, del tuorlo, valori nutritivi
 - Uova in polvere, pastorizzate e congelate
 - Principali proprietà delle uova
 - Effetti dell'ingrediente "uovo" nel processo di lavorazione e preparazione dei prodotti di pasticceria
 -
- Spezie e aromi
 - Classificazione e utilizzo
 - Proprietà di spezie e aromi in pasticceria
- Sale

- Lievito di birra e lievito chimico
- Temperature dell'ambiente lavoro e interventi correttivi sull'impasto
- Dimostrazioni pratiche (in aula)

7.2 TECNICHE DI PREPARAZIONE DELLE MASSE – 8 ore

- Gli impasti di base leggeri, pesanti, tostati
- Tecniche di preparazione
- Ricette
- Processo di cottura
- Ulteriori lavorazioni in base alle tipologie dei prodotti

7.3 LABORATORIO PRATICO SULLE MASSE - 16 ore

7.4 LA TERRITORIALITA': PRODOTTI LOCALI E LAVORAZIONI DELLA FRUTTA – 24 ore

- Caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti legati al territorio trentino: bosco e sottobosco (mugo, funghi, ecc.), botanica (erbe, fiori, ..), frutta fresca e frutta fresca
- Caratteristiche chimiche e organolettiche di vini, grappe, amari e liquori,
- Prodotti per la pasticceria: lavorazioni della frutta (zuccheri, purea, ecc.) e visita allo stabilimento di Trento Frutta

7.5 LABORATORIO PRATICO SUGLI IMPASTI – 16 ore

Test di verifica

8. PREPARAZIONE DI TORTE E PASTICCERIA MIGNON

Attività svolte

- Individuare gli impasti e le masse per gli abbinamenti con torte a fette, piccole moderne alla mousse, a forma speciale e mignon francesi e italiani.
- Scegliere e pesare i prodotti per i ripieni a base di panna, burro, cioccolato o frutta
- Pastorizzare o cuocere le creme a base di uovo e latte
- Montare le creme a base burro o panna
- Preparare la crema di frutta o la frutta in pezzi
- Farcire ed eventualmente congelare il prodotto semifinito
- Apporre le guarnizioni in base al tipo di dolce fresco
- Curare la presentazione del prodotto per la vendita in tranci, in fetta o intero

Conoscenze tecnico – scientifiche

- Principi per abbinare gli impasti di base alle torte e ai pasticcini
- Processi e metodi di lavorazione per preparare i ripieni a base di panna (sbattere, montare, mescolare la panna con altre creme, incorporare gelatine, ecc.)
- Processi e metodi di lavorazione per preparare i ripieni a base di burro (sbattere, incorporare il burro con altri ingredienti e gusti)
- **Processi e metodi di lavorazione per preparare i ripieni a base di cioccolato (ganache)**
- Processi e metodi di lavorazione per preparare i ripieni a base di frutta (marmellata, confettura, composta, macedonia, ecc.)
- Processi e metodi di pastorizzazione e cottura delle creme a base di uovo e latte (temperature, tempi)
- **Tecniche di finitura (farciatura e decorazione)**
- **Principi di lay-out di torte e pasticceria mignon**

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- Applicare i principi per abbinare impasti e prodotti
- Realizzare ripieni a base di panna, di burro, **di cioccolato** e di frutta
- Individuare le temperature e i tempi adeguati per pastorizzare e cuocere le creme a base di uovo e latte
- **Realizzare farciature e decorazioni** classiche e **innovative di torte e pasticceria mignon**
- **Applicare i principi di lay-out per valorizzare il prodotto di pasticceria nell'attività di vendita**

Contenuto del modulo 8 - FARCIRE, DECORARE, PRESENTARE (20 ore)

8.1 FARCIATURE E DECORAZIONI – 4 ore

- Soluzioni innovative
- Tecniche per una buona presentazione del prodotto allo scopo di migliorare le vendite

8.2 LABORATORIO DI SPERIMENTAZIONE – 16 ore

- Farciture, decorazioni e presentazioni

Test di verifica

9. LAVORAZIONI DI CIOCCOLATO E MARZAPANE

Attività svolte

- Scegliere e pesare i prodotti per le varie tipologie di cioccolatini, tavolette di cioccolata, figure di cioccolato (coniglio di Pasqua, Babbo Natale, ecc.) e marzapane
- Preparare i ripieni a base di cioccolato, panna, liquore, frutta secca, croccante e marzapane
- Temperare il cioccolato in base al tipo scelto
- Pulire accuratamente gli stampi in plastica per alimenti
- Versare il cioccolato temperato negli stampi per tavolette o cioccolatini
- Lasciar raffreddare per poco tempo, controllando il prodotto a vista
- Ribaltare gli stampi facendo fuoriuscire il cioccolato e lasciando la forma o la figura cava pronta il ripieno
- Farcire le forme con i ripieni e lasciare raffreddare
- Ricoprire con uno strato di cioccolato temperato
- Decorare il prodotto
- Conservare i prodotti in ambiente asciutto

Conoscenze tecnico – scientifiche

- Caratteristiche chimiche, organolettiche e percentuali di cacao di vari tipi di cioccolato (fondente, al latte, bianco)
- **Vari metodi per temperare il cioccolato**
- Tecnologia e funzioni delle attrezzature, dei macchinari e degli utensili per la lavorazione del cioccolato (recuperatrice, temperatrice, bagnomaria, ecc.)
- **Dosaggio dello zucchero e delle mandorle e tecniche di lavorazione per preparare la pasta o il ripieno di marzapane**
- Tecnologia e funzioni della raffinatrice per la lavorazione del marzapane
- Principi di conservazione della pasta di marzapane (o di mandorle)
- **Caratteristiche, dosaggio e temperature delle materie prime per i vari tipi di ripieni, in base ricette scelte**
- **Tecniche di preparazione e lavorazione dei ripieni**
- Nozioni sulle forme del ripieno realizzate attraverso apposti stampi
- Condizioni ambientali per lavorare il cioccolato
- **Metodiche per realizzare stampi cavi di cioccolato**
- Tipi di utensili per farcire gli stampi cavi (dosatore, sac à poche, ecc.)
- **Tecniche di sigillatura delle forme cave di cioccolato**
- **Tipi di coperture dei cioccolatini**
- **Metodi per guarnire i cioccolatini in base a criteri di gusto e di estetica**
- **Metodi per modellare e colorare il marzapane per ottenere figure (frutta, animali, fiori, portafortuna, ecc.)**
- **Criteri di conservazione dei cioccolatini (temperatura ambiente intorno ai 15 gradi, non prossimità di altri cibi con odori forti, ecc.)**

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- Scegliere gli ingredienti e i metodi di preparazione e lavorazione conformi al tipo di prodotto che si intende realizzare

- Individuare le attrezzature, i macchinari e gli utensili necessari al processo di lavorazione
- Utilizzare forme e stampi diversi, coerenti con il tipo di prodotto scelto
- Portare e mantenere l'ambiente di lavoro alla temperatura idonea per la lavorazione del cioccolato (intorno ai 20-22°max.)
- **Realizzare stampi cavi di cioccolato**
- **Realizzare i ripieni a base di cioccolato, panna, liquore, frutta secca, croccante e marzapane**
- **Farcire e guarnire i cioccolatini**
- **Creare forme di marzapane attraverso la modellazione e la colorazione dell'impasto**
- Conservare i prodotti alle condizioni ottimali per le loro caratteristiche.

Contenuto del modulo 9 - CIOCCOLATO E MARZAPANE (49 ore)

9.1 LAVORARE IL CIOCCOLATO – 9 ore

- Temperare il cioccolato
- Creare forme cave
- I ripieni per i cioccolatini: tecniche di lavorazione, ordine sequenziale di inserimento e miscelazione degli ingredienti, trattamenti a caldo o a freddo, raffinazione, frullatura, tecniche di riempimento e di sigillatura
- Le coperture dei cioccolatini e concentrazione di cacao
- Tecniche di preparazione del croccante e della frutta secca per i ripieni dei cioccolatini
- Tecniche di farcitura e guarnizione

9.2 LABORATORIO DEL CIOCCOLATO – 24 ore

9.3 MARZAPANE: TECNICHE DI LAVORAZIONE, MODELLAZIONE E COLORAZIONE - 9 ore

- Preparazione della frutta di marzapane
- Metodi per modellare il marzapane
- Metodi e prodotti per colorare il marzapane
- Realizzazione di oggetti decorativi di marzapane (animaletti, fiori, ecc.)

9.4 LABORATORIO DEL MARZAPANE - 9 ore

Test di verifica

10. PREPARAZIONE DI PASTE SALATE

Attività svolte

- Scegliere e pesare i prodotti per le varie tipologie di paste salate e canapè.
- Preparare gli impasti adeguati per i diversi tipi di salatini
- Definire e mescolare le materie prime per i ripieni a base di formaggio, prosciutto, verdura e/o erbe, e pesce.
- Tirare la pasta scelta allo spessore necessario in base al tipo di prodotto
- Farcire il prodotto con il ripieno preparato.
- Dare forma all'impasto in base al tipo di prodotto (croissant, strudel, vol-au-vent, ecc.)
- Pennellare i salatini crudi con uovo liquido
- Guarnire i salatini eventualmente con semi o spezie
- Definire la temperatura del forno, i tempi di cottura e il grado di umidità secondo il tipo di prodotto.
- Congelare eventualmente il prodotto a temperature adeguate
- Infornare l'impasto
- Controllare a vista il colore e il volume del prodotto durante la fase di cottura.
- Estrarre il prodotto dal forno
- Decorare il prodotto con verdure, erbe, creme adeguate al prodotto (es. maionese, creme a base di burro), ecc.

Conoscenze tecnico – scientifiche

- **Composizione e caratteristiche organolettiche di vari tipi di impasti salati per paste e canapè e di aromi / spezie aggiuntivi**
- Tipi di ricette, materie prime e tecniche di lavorazione dei ripieni a base di formaggio
- Tipi di ricette, materie prime e tecniche di lavorazione dei ripieni a base di prosciutto,
- Tipi di ricette, materie prime e tecniche di lavorazione dei ripieni a base di verdura e/o erbe
- Tipi di ricette, materie prime e tecniche di lavorazione dei ripieni a base di pesce
- **Nuove creazioni di salatini con prodotti del territorio (salsicce, mortandela, carne salada, formaggi, ecc.)**
- **Tecniche di sperimentazione su nuovi abbinamenti di prodotti e forme per salatini**
- Criteri di scelta per programmare la temperatura e l'umidità del forno in base alle caratteristiche del prodotto
- Tecniche e prodotti per abbinare decorazioni e guarnizioni

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- Definire il tipo di impasto, le materie prime, le tecniche di lavorazione e le forme adeguate al prodotto da realizzare
- **Scegliere il tipo di ripieno da abbinare alla pasta salata o canapè, a base di formaggio, prosciutto, verdure e/o erbe, pesce**
- **Sperimentare nuove creazioni di paste salate e canapè valorizzando le materie prime e prodotti del territorio**

- Realizzare il prodotto scegliendo decorazioni e guarnizioni coerenti nel gusto e nell'estetica
- **Creare nuovi abbinamenti di prodotti e forme per salatini**

Contenuto del modulo 9 – SALATINI E CANAPE': NUOVE CREAZIONI (20 ore)

10.1 IMPASTI SALATI E CANAPE' – 4 ore

- Composizione e caratteristiche organolettiche dei vari tipi di paste salate: pasta sfoglia, pasta frolla al formaggio, pasta choux, pasta brisé, ecc.
- Criteri di abbinamento tra tipi di paste salate e tipi di ripieni

10.2 LABORATORIO PER NUOVI ABBINAMENTI DI MATERIE, PRODOTTI E FORME - 16 ore

- Creazione di salatini trentini
- Sperimentazione di nuovi gusti
- Sperimentazione di nuove forme
- Sperimentazione di nuovi abbinamenti (materie, prodotti, ...)
- Degustazione e valutazione delle creazioni

Test di verifica

11. PREPARAZIONI A BASE ZUCCHERO

Attività svolte

- Pesare le materie prime necessarie per cuocere lo zucchero caramellato
- Scegliere e preparare le attrezzature necessarie.
- Seguire le fasi di cottura dello zucchero fino alla caramellizzazione
- Far raffreddare la massa dopo la cottura, raggiungendo la temperatura necessaria per tirarla e lucidarla
- Iniziare a preparare le figure o decorazioni con zucchero caramellato, soffiato e tirato
- Pesare le materie prime necessarie per preparare la frutta candita (arancini, ciliege, fichi, pere, ecc.)
- Misurare la densità dello sciroppo di zucchero, inserendovi a più riprese la frutta fino alla fine del processo di canditura
- Conservare la frutta candita in contenitori chiusi e a basse temperature
- Pesare e mescolare le materie prime necessarie per realizzare il plastillage (pastigliaccio) (zucchero, zucchero a velo, gelatina, glucosio)
- Utilizzare il composto per costruire le forme/sculture desiderate
- Lasciar asciugare il plastillage a temperature non inferiori a 20° e in ambiente secco
- Pesare e mescolare le materie prime (zucchero, acqua, panna, glucosio, miele, cioccolato, coloranti, ecc.) per realizzare vari tipi di glasse di zucchero
- Cuocere la miscela fino a raggiungere la temperatura necessaria in base al tipo di prodotto da glassare
- Versare o pennellare la glassa sul prodotto
- Conservare la glassa in contenitore chiuso in frigorifero

Conoscenze tecnico – scientifiche

- **Tipi di zucchero (semolato, in polvere, glucosio) e di reazioni chimiche della miscela nel corso della lavorazione (consistenza, colorazione)**
- Dosaggio delle materie prime per le varie ricette
- Tecnologie e funzioni degli attrezzi e degli utensili per realizzare le preparazioni a base zucchero
- **Tecniche di lavorazione e cottura dello zucchero caramellato, della canditura, del plastillage e della glassa di zucchero**
- Principi e metodi di conservazione delle preparazioni a base zucchero

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- **Preparare la massa per lo zucchero caramellato verificando le varie fasi di cottura e valutando la consistenza e la colorazione via via raggiunta, fino al raggiungimento del risultato finale**
- **Tirare o soffiare la massa per darle la forma decorativa desiderata**
- **Realizzare il processo di canditura nelle varie fasi e densità dello sciroppo, in cui la frutta viene inserita**
- **Comporre la miscela per ottenere il plastillage e creare le figure scultoree desiderate**
- **Preparare vari tipi di glasse in base al prodotto che si intende decorare**

- Conservare le preparazioni a base zucchero alle temperature e negli ambienti idonei alle proprie caratteristiche

Contenuto del modulo 11 - PREPARAZIONI A BASE ZUCCHERO (20 ore)

11.1 METODI DI DOSAGGIO E DI COTTURA DELLO ZUCCHERO - 4 ore

- Zucchero caramellato, filato, soffiato, tirato
- Criteri di dosaggio
- Temperature e processo di cottura per i vari prodotti

11.2 LABORATORIO DI ZUCCHERO CAMELLATO, TIRATO E SOFFIATO – 9 ore

11.3 LABORATORIO PER CANDIRE LA FRUTTA: GLI ARANCINI (parte finale di un processo avviato in laboratori precedenti)- 2 ore

11.4 LABORATORIO LE CREAZIONI BASE DI PLASTILLAGE - 4 ore

11.5 LABORATORIO PER LE GLASSE DI ZUCCHERO - 2 ore

Test di verifica

12. PREPARAZIONE DI SEMIFREDDI

Attività svolte

- Scegliere la ricetta e i prodotti per realizzare il semifreddo
- Preparare la miscela base a 90°/95° del semifreddo
- Far raffreddare la miscela del semifreddo e aggiungere il gusto voluto
- Utilizzare lo sbattiuova per lavorare la meringata e montare la panna da aggiungere alla miscela del semifreddo
- Predisporre il fondo in pan di spagna o pasta frolla nella forma scelta per il semifreddo
- Porre i vari strati di diversi gusti
- Inserire il prodotto in freezer o nell'abbattitore
- Scegliere il tipo di decorazione per il prodotto realizzato (glassa, cialde, cioccolato, ecc.)
- Applicare la decorazione finale del prodotto

Conoscenze tecnico – scientifiche

- Tecnologie e funzioni dello sbattiuova
- Tipi di forme per torte gelato e semifreddi
- Caratteristiche organolettiche e gusti dei fondi di pandispagna e pasta frolla
- Gusti naturali per torte gelato e semifreddi
- **Metodiche per la pastorizzazione e la lavorazione del semifreddo**
- Tecnica del freddo e processi di congelamento
- Tipi e gusti delle decorazioni da applicare

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- Distinguere le caratteristiche e i gusti dei fondi per ~~torte gelato~~ e semifreddi
- **Pastorizzare e lavorare il semifreddo**
- **Realizzare vari tipi di semifreddi**
- Conservare i prodotti alla temperatura adeguata

Contenuto del modulo 12 - IL SEMIFREDDO (12 ore)

12.1 TECNICHE E PROCESSI PER PREPARARE IL SEMIFREDDO – 4 ore

- La scelta degli ingredienti
- La fase di pastorizzazione e lavorazione
- La fase della composizione
- La fase del congelamento

12.2 LABORATORIO PER REALIZZARE IL SEMIFREDDO – 9 ore

Test di verifica

13. DESIGN E ARTE DELLA NUOVA PASTICCERIA

Attività svolte

- Analizzare le evoluzioni e le tendenze di gusto e di design in atto nel settore
- Progettare l'opera e le fasi di realizzazione, coerentemente con il contesto in cui viene presentata
- Scegliere le materie prime (verdura, cioccolato, zucchero, ecc.) per comporre l'opera
- Individuare attrezzature, utensili, necessari alla creazione dell'opera, creando eventualmente anche nuovi utensili
- Scegliere le tecniche di lavorazione e di scultura
- Costruire nuove forme eventualmente necessarie alla realizzazione dell'opera
- Realizzare il prodotto innovativo

Conoscenze tecnico – scientifiche

- **Principi di estetica**
- **Nozioni di storia degli stili in pasticceria e dei trend degli stili moderni (linee, forme, proporzioni, ecc.)**
- **Principi di design del prodotto e di innovazione di processo cui si ispirano le nuove tendenze in atto**
- **Principali evoluzioni del gusto nel prodotto pasticceria in linea con i cambiamenti delle abitudini alimentari nella società (salute)**
- **Tecniche di creatività applicate al prodotto di pasticceria**
- **Tecniche di project management dell'opera**
- **Tipologia di utilizzo innovativo dei materiali (es. zucchero soffiato come il vetro)**
- **Tecniche innovative di costruzione e composizione dell'opera**
- **Metodiche per la presentazione dell'opera (lay-out, tessuti, accessori, vetro, luci, ecc.)**
- **Principi e tecniche per la conservazione dell'opera nell'ambiente di esposizione**

Abilità pratiche o tecnico manuali

Essere in grado di

- Ricercare ispirazione nei settori più diversi (architettura, arti figurative, altri campi di artigianato) nel corso del tempo (periodi storici, tendenze stilistiche, ecc.)
- Prefigurare le caratteristiche dell'opera
- **Applicare tecniche di creatività per definire l'opera e principi di project management per progettare**
- **Sperimentare innovazioni di prodotto e di processo con l'utilizzo di tecnologie avanzate nel campo della pasticceria moderna**
- **Costruire il layout per valorizzare l'opera nella sua presentazione**
- **Applicare metodi di conservazione per preservare l'opera nel tempo desiderato**

**Contenuto del modulo 13 - DESIGN E ARTE NELLA NUOVA PASTICCERIA
(32 ore)**

13.1 TENDENZE ED EVOLUZIONI DI ESTETICA, STILI E GUSTO – 4 ore

- Estetica, stili
- Evoluzione del gusto nei prodotti di pasticceria
- Il processo creativo
- Il processo realizzativo
- Tecniche di lay-out per presentare l'opera
- Conservazione dell'opera

13.2 LABORATORIO CREATIVO – 20 ore

13.3 SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP: IL MIO MANUALE E IL CARTELLO GENERALE INGREDIENTI – 9 ore

- Igiene alimentare e prevenzione
- Descrivo il mio laboratorio: struttura, locali, attrezzature, archivio dei fascicoli tecnici, e altre zone (lavaggio, centraline, rifiuti, ecc.)
- Il diagramma di flusso dei miei processi lavorativi
- I punti critici di controllo nel diagramma di flusso, verifica dell'efficacia, azioni correttive
- I limiti critici a norma di legge e sanzioni
- Ritiro / richiamo di prodotti
- Documentazione e schede da compilare
- Compilo il mio manuale della sicurezza alimentare e HACCP
- Allergeni, Rintracciabilità, Preincartati
- Compilo il mio cartello generale ingredienti

Test di verifica

ESAME DI VALUTAZIONE FINALE DELLA PARTE PRATICA – 12 ore (tempo individuale)

- Prova pratica su prodotti creati in base alle indicazioni ricevute

Area Insegnamento del mestiere

Tutte le conoscenze e le abilità previste sono connesse ai moduli formativi proposti per l'insegnamento del mestiere.

14. LA SELEZIONE DEL PERSONALE E IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

Attività

Costruire da subito una relazione costruttiva che agevoli l'apprendimento del mestiere in particolare partendo dalla gestione di colloqui di selezione finalizzati all'individuazione del candidato più adatto a ricoprire la figura professionale ricercata attraverso l'identificazione delle conoscenze, capacità, abilità e motivazioni che il candidato possiede confrontandole con quelle richieste dalla figura professionale.

Valorizzare in sé, nella cultura d'impresa e nell'apprendista, la propensione al trasmettere ed acquisire conoscenze.

Sostenere il processo di apprendimento avvalendosi del "metodo dell'alternanza" intesa come alternanza tra attività pratica e riflessione su di essa.

Utilizzare metodologie diverse per favorire l'apprendimento, sviluppando benessere organizzativo.

Conoscenze

- leggi dell'apprendimento dell'adulto in formazione e degli accorgimenti per favorirlo
- comportamenti e atteggiamenti centrali per la figura del "Maestro" artigiano
- peculiarità della figura dell'apprendista, come giovane adulto in formazione
- accorgimenti per un buon inserimento - la gestione del colloquio di selezione: dal reperimento alla selezione, all'inserimento in azienda
- La formazione aziendale e la riflessione sugli apprendimenti operativi

Abilità

Essere in grado di:

- individuare il candidato ideale curando il confronto tra competenze possedute, competenze richieste dal ruolo e le motivazioni a ricoprirlo
- avviare e mantenere relazione di pari dignità con l'apprendista, sviluppando da subito corresponsabilità nell'apprendere e nell'essere motivato a imparare il mestiere
- assumere la responsabilità di preparare ad apprendere il mestiere con tutte le sfaccettature che la maestria comporta: dal saper fare al saper essere, al sapere etico
- utilizzare i momenti di lavoro come occasione continua non solo di addestramento ma anche – e soprattutto – di rielaborazione delle esperienze che l'apprendista compie o vede compiere (dal maestro artigiano, dai colleghi, ...) per padroneggiare gradualmente ma sempre più le competenze specifiche della professione

- sviluppare l'abitudine a riflettere sull'esperienza (prima, durante e dopo l'azione) al fine di renderla "formativa".
- favorire nell'apprendista la pratica delle "domande utili", finalizzate ad approfondire e saper riconoscere e praticare "gli accorgimenti del mestiere"
- spiegare con chiarezza, tenendo conto delle caratteristiche dell'apprendista e della situazione (sul lavoro, dal cliente, ecc.)
- rispondere con pazienza alle domande, anticipare obiezioni e perplessità, correggere tempestivamente dando senso alle comunicazioni correttive

Contenuti – 32 ore

- il colloquio di selezione: strumenti e indicazioni operative
- la formazione in ingresso e la continua come attenzione e risorsa da sviluppare
- le caratteristiche/specificità dei giovani con un'attenzione particolare al rapporto con il lavoro e i suoi significati
- le peculiarità dell'apprendimento e la sua "ambivalenza"
- le aspettative reciproche e la loro esplicitazione: il colloquio di avvio e il patto di apprendimento
- le condizioni e le attenzioni che favoriscono l'apprendere
- i presupposti per apprendere (con riferimento ad un sistema di compiti di apprendimento);
- metodi di formazione sul lavoro: dall'affiancamento all'apprendimento attraverso l'esperienza e la riflessione.
- i principi didattici e attenzioni di efficacia comunicativa

15. LA MOTIVAZIONE AD APPRENDERE E LE MODALITA' CHE LA FAVORISCONO

Attività

individuare e utilizzare leve motivazionali

utilizzare modalità di sviluppo dell'autoefficacia

utilizzare modalità relazionali che supportino l'apprendere

Conoscenze

- le dimensioni del ruolo professionale e le competenze
- le dimensioni della motivazione
- le modalità che accompagnano la motivazione ad apprendere

Abilità

Essere in grado di:

- gestire un colloquio di motivazione e di rimotivazione
- individuare le leve motivazionali dell'apprendista
- sviluppare autoefficacia
- valorizzare per supportare lo sviluppo professionale
- correggere con tempestività agevolando l'apprendimento attraverso l'esperienza anche di insuccesso

Contenuti – 8 ore

- la gestione dei colloqui di motivazione e di feedback
- orientamenti e comportamenti motivanti
- autoefficacia - apprendimento – motivazione
- potenziali leve motivazionali
- la capacità di dare riconoscimenti e di fare critiche costruttive

16. LA PROGETTAZIONE DELLA FORMAZIONE

Attività

Individuare i fabbisogni formativi dell'apprendista

Definire un percorso di sviluppo attraverso itinerari formativi previsti dalla normativa

Stabilire tempi e modalità di formazione idonei

Conoscenze

- modalità di individuazione delle conoscenze e competenze iniziali del giovane in ingresso e confronto con le competenze attese
- valutazione ed esplicitazione di obiettivi, metodi, tempi e strumenti di attuazione e di verifica

Abilità

Essere in grado di:

- ideare il percorso di sviluppo dell'apprendimento, graduando tempi e competenze
- individuare le modalità e i luoghi: formazione fuori dall'azienda e formazione in azienda, all'interno della normativa di riferimento
- costruire un progetto formativo completo di obiettivi, tempi, metodologie e modalità di valutazione
- verificare e rivedere in itinere la progettazione formativa

Contenuti – 16 ore

- la progettazione: accenni teorici e strumenti operativi di immediato utilizzo
- competenze da sviluppare e definizione dei tempi necessari
- costruzione di un percorso di apprendimento che consideri e intrecci virtuosamente la formazione formale e non formale, aziendale ed esterna, il pensiero e l'azione, l'alternanza: individuazione degli obiettivi e degli steps, pianificazione delle tappe
- Il tutore aziendale e l'apprendistato: il quadro normativo
- Il ruolo del tutore nella sua relazione con l'apprendista
- La progettazione del percorso formativo dell'apprendista: il piano formativo, la formazione formale e non formale

17. LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Attività

Individuare criteri per la valutazione degli apprendimenti delle competenze professionali

Sollecitare all'autovalutazione come consapevolezza

Esprimere valutazioni utili alla correzione e al rinforzo delle competenze in acquisizione

Conoscenze

- criteri per la valutazione dei saperi e delle capacità relative ai diversi aspetti del ruolo professionale
- modalità di gestione di colloqui di valutazione sia positive sia critiche

Abilità

Essere in grado di:

- definire i criteri di valutazione e comunicarli con chiarezza all'apprendista
- monitorare l'apprendimento e l'operato dell'apprendista
- coinvolgere l'apprendista all'autovalutazione
- condurre con efficacia colloqui di valutazione in itinere e conclusivi

Contenuti – 8 ore

- elementi teorici sul significato della valutazione nel processo di apprendimento
- le modalità di osservazione
- gli strumenti per la valutazione e l'attestazione
- l'autovalutazione e la sua valenza formativa

Follow up di verifica dell'efficacia del percorso proposto – Laboratorio di buone prassi – 8 ore

Obiettivo è di valutare con i partecipanti l'effettiva trasferibilità del percorso proposto. La modalità più utile è quella del laboratorio in cui poter esaminare e elaborare le effettive esperienze di insegnamento del mestiere sperimentate. Il modulo di follow up deve essere, di conseguenza, fissato a distanza di breve-medio periodo (un mese o due al massimo).

Titolo "ambito di lavoro" – PASTICCERE	N° di ore
1.Strumenti informatici	24 ore
Area Gestione Aziendale	
2.Mercato e strategie 2.1 Scenari di mercato per il settore e strategie aziendali – 16 ore 2.2 Il Marketing del laboratorio e del negozio di pasticceria – 16 ore	32 ore
3.Negoziante e relazione con il cliente / fornitore 3.1 Comunicare, negoziare e costruire relazioni efficaci - 16 ore	16 ore
4.Gestione dei collaboratori interni /esterni 4.1 Gestione dei collaboratori interni /esterni – 16 ore	16 ore
5. Aspetti economico - finanziari 5.1 Il bilancio di esercizio – 8 ore 5.2 Analisi dei costi, controllo di gestione e preventivazione – 20 ore 5.3 Finanziamenti e crediti – 4 ore	32 ore
6. Aggregazioni di imprese 6.1 Prove di rete tra aziende del settore e non solo - 12 ore	12 ore
	PARZIALE
	132 ore
Area Tecnico Professionale	
7. GLI IMPASTI E LE MASSE 6.1 Le materie prime, reazioni chimiche, temperature e umidità – 8 ore 6.2 Tecniche di preparazione delle masse – 8 ore 6.3 Laboratorio pratico sulle masse - 16 ore 6.4 La territorialità: prodotti locali e lavorazioni della frutta – 24 ore 6.5 Laboratorio pratico sugli impasti – 16 ore	72 ore
8. FARCIRE, DECORARE, PRESENTARE 7.1 Farciature e decorazioni – 4 ore 7.2 Laboratorio di sperimentazione – 16 ore	20 ore
9. CIOCCOLATO E MARZAPANE 9.1 Lavorare il cioccolato – 8 ore 9.2 Laboratorio del cioccolato – 24 ore 9.3 Marzapane: tecniche di lavorazione, modellazione e colorazione – 8 ore 9.4 Laboratorio del marzapane – 8 ore	48 ore
10. SALATINI E CANAPE': NUOVE CREAZIONI 10.1 Impasti salati e Canapè – 4 ore 10.2 Laboratorio per nuovi abbinamenti di materie, prodotti e forme – 16 ore	20 ore
11. PREPARAZIONI A BASE ZUCCHERO 11.1 Metodi di dosaggio e di cottura dello zucchero - 4 ore 11.2 Laboratorio di zucchero caramellato, tirato e soffiato – 8 ore 11.3 Laboratorio per candire la frutta: gli arancini - 2 ore 11.4 Laboratorio le creazioni base di plastillage - 4 ore 11.5 Laboratorio per le glasse di zucchero - 2 ore	20 ore
12. IL SEMIFREDDO 12.1 Preparazione e realizzazione del semifreddo – 4 ore 12.2 Laboratorio per realizzare il semifreddo – 8 ore	12 ore
13. DESIGN E ARTE DELLA NUOVA PASTICCERIA 13.1 Tendenze ed evoluzioni di estetica, stili e gusto – 4 ore 13.2 Laboratorio creativo – 20 ore 13.3 Sicurezza alimentare e HACCP: il mio manuale e il cartello generale ingredienti-8 ore	32 ore
Esame di valutazione finale della parte pratica – 12 ore	12 ore
	TOTALE PARTE TECNICA
	236 ore
Area insegnamento del mestiere	
14. La selezione del personale e il processo di apprendimento	32 ore
15. La motivazione ad apprendere e le modalità che la favoriscono	8 ore
16. La progettazione della formazione	16 ore
17. La valutazione degli apprendimenti	8 ore

Follow up		8 ore
	TOTALE AREA INSEGNAMENTO DEL MESTIERE	72 ore
	TOTALE	440 ore