



# Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 29990



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Traffo - 50023 Empoli - Firenze - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE | ★ Empoli (FI) ★ Roma ★ Milano ★ Bologna ★ Genova

L'Accademia Italiana Chef è un ente formativo accreditato e con i seguenti riconoscimenti e partnership:

- Standards Internazionali
- Certificata Sistema di Qualità [UNI-ISO 9001:2015](#) e [UNI-ISO 29990:2011](#)
- Scuola Patrocinata Federazione Internazionale Pasticceri.

**SCHEDA TECNICA CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE A EMPOLI**

**Corso di Pasticceria Professionale**  
TRASFORMA LA TUA PASSIONE IN UNA PROFESSIONE!

#### ■ QUALIFICA RILASCIATA

Pasticcere Professionista

#### ■ TITOLI E CERTIFICATI

Diploma di Pasticcere Professionista Accademia Italiana Chef.

Certificato HACCP, manipolazione di alimenti e bevande.

#### ■ LA CERTEZZA DI UNA FORMAZIONE QUALIFICATA

L'Accademia Italiana Chef, oltre alla **Certificazione di Qualità ISO 9001**, è la prima agenzia formativa in Italia ad aver ricevuto la **specifica CERTIFICAZIONE EUROPEA ISO 29990:2011** per la **“Progettazione ed erogazione di corsi di formazione in ambito culinario”**.

#### ■ DESTINATARI

Il corso è rivolto a **tutti coloro che vogliono trasformare la passione per la pasticceria in un vero lavoro**. Il percorso è aperto anche a tutti gli autodidatti anche senza una specifica formazione culinaria. Il corso porterà gli allievi, passo dopo passo, ad apprendere le basi ed i segreti **professionali** dell'arte.

Il corso darà allo studente le conoscenze e la manualità necessarie per **lavorare in una pasticceria o un'azienda di prodotti dolciari o panetteria**.

#### ■ OBIETTIVI DEL CORSO

**Questo è un percorso formativo professionale** composto di alcune fasi, tutte fondamentali e con obiettivi specifici, poste in una sequenza propedeutica (UNI ISO 29990:2011). In Accademia l'allievo scoprirà che il **punto di vista professionale** è molto diverso da quello dell'amatore casalingo. Avrà modo di familiarizzare con strumenti, ingredienti, preparazioni e punti di vista professionali con l'**obiettivo principe di affrontare il suo tirocinio curriculare con competenza**. Infatti è nel tirocinio, fatto in un ambiente operativo, che molte delle tecniche acquisite si consolideranno. Sempre nel tirocinio si acquisiranno dati e pratiche non acquisibili in altro modo se non lavorando al fianco dei professionisti. Al termine del percorso il **Pasticcere avrà acquisito una ben precisa abilità professionale ed una predisposizione creativa** su soggetti fondamentali come la Lievitazione, la Panificazione, molteplici varietà di preparati dolciari, oltre alle tecniche e all'organizzazione necessarie a produrre **qualsiasi tipologia di pasticceria in modo professionale**.



# Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 29990



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Traffo - 50023 Empoli - Firenze - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE | ★ Empoli (FI) ★ Roma ★ Milano ★ Bologna ★ Genova

## ■ NUMERO DI PARTECIPANTI

Max 20 per ogni sessione del corso.

## ■ DURATA

L'intero percorso, lezioni accademiche e tirocinio curriculare, durano in media **4 mesi**. La durata complessiva può variare in base alla frequenza e orario del tirocinio concordati con l'allievo.

La Scuola di Pasticceria a Roma è patrocinata dalla **Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**.



Le scuole patrocinate FIPGC per ottenere tale patrocinio devono rispondere ai seguenti requisiti:

- Scuole con un corpo docente altamente specializzato
- Tecnologia all'avanguardia
- Utilizzo materie prime di qualità nello svolgimento delle lezioni
- Percorso formativo a 360° che comprende dallo studio delle materie prime, la chimica, la merceologia, l'organizzazione del lavoro e il marketing.

Al termine del percorso formativo avrai le qualifiche per poterti **iscrivere alla Federazione** e partecipare al mondo di attività professionali che si svolgono sia in Italia che all'Estero.



## ■ FREQUENZA ED ORARI DEL CORSO

### – LEZIONI ACCADEMICHE

**1 giorno a settimana.** — [EMPOLI](#) *Versione di Sabato*

Le lezioni accademiche si svolgono il **Sabato dalle 9:30 alle 17:20** per un totale di **6 incontri** (l'orario può essere superiore in alcune lezioni, a causa di alcuni tipi di preparazioni che necessitano un maggiore tempo).

### - CORSO E CERTIFICATO HACCP

Il corso viene effettuato attraverso una piattaforma online. Superate le prove si riceve un certificato valido a tutti gli effetti di legge, in tutta Europa.

### - TIROCINIO/STAGE

Il corso prevede un minimo di **300 ore di stage curriculare** all'interno di una struttura convenzionata, a scelta tra le oltre 3500 strutture in Italia. La struttura ospitante, la frequenza e gli orari, sono studiati in accordo con le specifiche necessità dell'allievo.

**Tirocinio in Fast Format:** Solo in casi di particolare necessità, se presenti i requisiti necessari ad insindacabile giudizio del docente, lo studente potrà cominciare lo stage già durante il periodo delle lezioni accademiche.

## ■ IL CORSO DI PASTICCERIA PROFESSIONALE IN DETTAGLIO

### UN PERCORSO FORMATIVO COMPLETO E IN LINEA CON LE DIRETTIVE EUROPEE

**A) CONOSCENZA:** Lo studente dovrà studiare il **manuale di formazione didattica** esclusivo dell'Accademia. Lo studio può essere fatto liberamente a casa (Lo Chef Pâtissier è sempre a disposizione per chiarimenti e domande).

**B) COMPETENZA:** Lo studente deve partecipare con successo a **11 moduli di formazione teorica ma soprattutto pratica** all'interno dell'aula accademica. Sussiste l'obbligo di frequenza dell'80% delle lezioni. Le lezioni eventualmente perse si possono recuperare previa richiesta e disponibilità delle singole sedi. **Le conoscenze e il punto di vista professionale sono requisiti essenziali per poter affrontare il tirocinio curriculare in modo proficuo.**



**C) A NORMA:** Come previsto dalle leggi italiane ed europee, all'interno del corso lo studente parteciperà anche al corso di **Addetto alla manipolazione di alimenti e bevande**– HACCP (non obbligatorio per chi ha tale attestato in corso di validità).

**D) PRATICA:** Dopo aver ottenuto il certificato del corso HACCP, ogni studente, come parte integrante del corso di studio, deve affrontare con successo un **tirocinio curriculare di minimo di 300 ore**, corrispondenti mediamente a 3 mesi. Il tirocinio deve avvenire all'interno di una pasticceria che aderisce esplicitamente al progetto formativo dell'Accademia Italiana Chef. All'interno di una struttura operativa l'allievo metterà in pratica professionalmente le nozioni acquisite e imparerà nuove strategie e tecniche operative, oltre ad acquisire esperienza, manualità e timing.

**E) REALE ABILITA' VERIFICATA:** Ogni studente deve superare l'**Esame Teorico e Pratico** che è effettuabile solo come parte finale del percorso formativo, dopo la Formazione e lo Stage Curriculare. Gli esami saranno valutati da una **Commissione esterna di Esperti** con una votazione da 1 a 100% con lode. Il Diploma verrà rilasciato solamente se lo studente riceverà un voto superiore al 70%.

**N.B. In caso di non superamento dell'esame** il Direttore Didattico creerà un programma aggiuntivo ad hoc per permettere all'allievo di raggiungere gli standard richiesti per il diploma: il programma aggiuntivo non ha costi supplementari, **l'obiettivo è quello di creare veri professionisti.**

**N.B. Tutti gli esami saranno svolti nella Sede Centrale di Empoli davanti ad una Commissione di Esperti.**

## I MODULI FORMATIVI ACCADEMICI: IL PRIMO PASSO DELLA FORMAZIONE



I **moduli formativi accademici** sono la prima fase del corso e hanno lo scopo di affrontare e **mettere in pratica** tutte gli argomenti e le tematiche dettate in sede di progetto dalle associazioni di categoria e dai titolari di pasticceria. Obiettivo primario dare all'allievo un **punto di vista professionale** e costruire una **base idonea ad affrontare il tirocinio curriculare con competenza.**

**SOLO DATI UTILI:** il programma accademico è stato progettato in concerto con le **associazioni di categoria** e una nutrita selezione di **titolari di attività di pasticceria.** Quanto si trova all'interno del programma è quanto, in termini di conoscenza e pratica, viene richiesto dal mercato del lavoro.

**PRONTI PER LA SECONDA FASE:** con basi teoriche e pratiche professionali concrete, l'allievo sarà in grado di essere produttivo fin dal primo giorno del suo tirocinio curriculare all'interno di un **ambiente professionale in piena produzione.** Qui l'allievo apprenderà altre tecniche e segreti che possono essere acquisiti solo lavorando con i professionisti, oltre ad acquisire manualità, capacità organizzativa e timing.

## LE TEMATICHE AFFRONTATE NEI MODULI ACCADEMICI

**Modulo 1 – La panificazione, il pane e i suoi derivati.**

**Alcuni degli argomenti trattati:** la Schiacciata Fiorentina, i Panini al Latte, Panini da Colazioni, i Messicani. Le farine e lieviti da usare. I tipi di impasto e le tempistiche di lievitazione necessarie. Modalità e tempi di lavorazione e cottura per ottenere prodotti croccanti o soffici, in base alle esigenze.



# Accademia Italiana Chef

AGENZIA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATA E CERTIFICATA ISO 9001 E ISO 29990



SEDE LEGALE | Via Maremmana Il Traffo - 50023 Empoli - Firenze - P. IVA 06394580481

SEDI OPERATIVE | ★ Empoli (FI) ★ Roma ★ Milano ★ Bologna ★ Genova

## Modulo 2 – La pasta sfoglia ed il suo utilizzo nella pasticceria.

Alcuni degli argomenti trattati: Millefoglie, Sfogliatine, Polacche, Biscotti Fiorentini, Stelle, Coni. Nei buffet: Pizzette, Vol au vent, Apetizer.

## Modulo 3 – La pasta frolla ed il suo utilizzo nella pasticceria.

Alcuni degli argomenti trattati: monoporzioni di Budini, Crostatine alla Marmellata, Crostatina alla Ricotta, Crostatina alla Frutta. Torte: Crostata alla Marmellata, Torta della Nonna, Torta al Semolino.

## Modulo 4 – La pasta frolla e la pasticceria secca.

Alcuni degli argomenti trattati: la Frolla da Sacco a Poche. Torta Crema Catalana, Crostata alla Frutta, Torta Nutella, Torta Crema&Cioccolato.

## Modulo 5 – La pasta di zucchero per il cake design.

Alcuni degli argomenti trattati: lavorazione della pasta di zucchero e l'utilizzo nella copertura delle torte, come rifinire l'opera.

## Modulo 6 – Le creme e la loro applicazione.

Alcuni degli argomenti trattati: crema Pasticcera a Caldo e Chantilly, Crema a Freddo. Le Mousse e le torte gelato.

## Modulo 7 – Prodotti da Buffet.

Alcuni degli argomenti trattati: come allestire un buffet, mono porzioni di sfoglia e Torte salate. Le Crêpes e le Crespelle.

## Modulo 8 – Le classiche da colazione italiana – 1.

Alcuni degli argomenti trattati: i Croissant, Paste da colazione, le Treccine.

## Modulo 9 – Le classiche da colazione italiana – 2.

Alcuni degli argomenti trattati: i Krafen, i Bomboloni alla Crema e le Ciambelle.

## Modulo 10 – La Pasticceria di base e la Pasticceria fine.

Alcuni degli argomenti trattati: la Pasta Choux e i Bignè, Pasta Biscuit. Studio della Terminologia e l'utilizzo dei macchinari da pasticceria.

## Modulo 11 – Il cioccolato.

Alcuni degli argomenti trattati: storia del cioccolato, il temperaggio e la lavorazione, scrivere col cioccolato, cioccolatini, copertura.

### FASI SUCCESSIVE DEL PERCORSO DIDATTICO

**Corso e Certificato HACCP** – Requisito legale obbligatorio per lavorare in una cucina o laboratorio in sicurezza.

**Tirocinio Curriculare** – Un minimo di 300 ore all'interno di un ristorante convenzionato.

**Prova di Esame e Diploma** – Un esame scritto e pratico all'interno della sede centrale di Empoli.

■ IMMEDIATO ACCESSO ALLE CENTINAIA DI OFFERTE DI LAVORO IN ITALIA E ALL'ESTERO.

### I REQUISITI PER PARTECIPARE AL CORSO

Si deve parlare e scrivere l'italiano, essere maggiorenni e aver assolto la scuola dell'obbligo. Non ci sono altri requisiti per poter effettuare il Corso, a parte ovviamente **MOTIVAZIONE, IMPEGNO e PASSIONE!**

I corsi sono a numero chiuso per garantire la qualità della formazione. [Controlla il calendario corsi e i posti rimanenti.](#)

### IL COSTO? UN INVESTIMENTO PER IL TUO LAVORO

Il Corso di Pasticcere Professionista ha un costo **paritario alla paga di un mese e ½ da professionista: € 2.399,00, iva inclusa.**

**Comprende:** ♦ le lezioni accademiche ♦ l'uso di tutti i materiali e ingredienti usati nelle lezioni ♦ il kit composto da giacca+bandana e manuale didattico professionale ♦ il corso con certificato HACCP ♦ tutoraggio durante tutto il percorso formativo ♦ lo stage di minimo 300 ore ♦ iscrizione e assicurazione INAIL ♦ l'Esame finale.

**In pratica tutto quello che serve: NON E' PREVISTA ALCUNA SPESA EXTRA.** Eventuali spese di trasporto, vitto e alloggio sono a carico dell'allievo.

**MODALITA' DI PAGAMENTO:** Acconto all'iscrizione di € 250,00 – €2.149,00 all'inizio del corso.

Per i **residenti all'estero** la modalità di pagamento è: 50% del costo totale al momento dell'iscrizione e il restante 50% all'inizio del corso.

**FAI OGGI IL PRIMO PASSO VERSO UNA CARRIERA CREATIVA DI SUCCESSO**

**ISCRIVITI ORA! Segreteria 373.7787894 dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 20.00**