



L'Accademia Italiana Chef è un ente formativo Accreditato e di rilevanza internazionale con i seguenti riconoscimenti:

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

SCHEDA TECNICA CORSO DI PASTICCERIA – SEDE DI EMPOLI (FI)

■ TITOLI E CERTIFICATI

★ Attestato di frequenza Corso di Pasticceria Accademia Italiana Chef.

■ LA CERTEZZA DI UNA FORMAZIONE QUALIFICATA

L'Accademia Italiana Chef, oltre alla **Certificazione di Qualità ISO 9001:2015**, grazie al suo speciale **Fast Format**, 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 dare nuova linfa alla propria passione per la pasticceria**. Il percorso è aperto anche a tutti gli autodidatti che non hanno mai ricevuto una formazione culinaria. Il corso di pasticceria porterà gli allievi, passo dopo passo, ad apprendere le basi ed i segreti **professionali** dell'arte.

■ OBIETTIVI DEL CORSO

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 nuovi punti di vista ed al termine del percorso l'allievo **avrà acquisito una ben precisa predisposizione creativa** su soggetti fondamentali come la Lievitazione, la Panificazione, e molteplici varietà di preparati dolciari.

■ NUMERO DI PARTECIPANTI

Max 20 per ogni sessione del corso.

■ DURATA

Le lezioni accademiche durano in media **1 mese e mezzo**.

■ TIROCINIO/STAGE

Il corso non prevede tirocini o stage.

■ ORARI DELLE DOCENZE ACCADEMICHE

– [EMPOLI](#) Versione di Sabato

Le lezioni accademiche si svolgono il **Sabato dalle 9:30 alle 13:00** e **dalle 13:30 alle 17:20** per un totale di **6 incontri** (short brunch offerto e consumato all'interno dell'Accademia).

UNA FORMAZIONE GRATIFICANTE

A) CONOSCENZA

La versione solo “Moduli Accademici” è un estratto del percorso professionale e contiene molti dati avanzati. 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 ai **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.



C) ATTESTATO DI FREQUENZA

Al termine delle lezioni accademiche lo studente riceverà un Attestato di Frequenza al corso di Pasticceria dell'Accademia Italiana Chef.

N.B. Se lo studente lo desidera potrà continuare il suo percorso traformandolo in "Professionale". In questo caso dovrà affrontare gli altri elementi formativi previsti dal percorso.

UN PERCORSO FORMATIVO DI FORTE IMPATTO

I **moduli formativi accademici** sono la prima fase del corso da professionista 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. **ANCHE NEL PERCORSO NON PROFESSIONALE** l'allievo sarà stimolato ad apprendere che in una pasticceria, oltre all'aspetto organolettico, esistono molteplici altri elementi da prendere in considerazione che variano di conseguenza la scelta degli ingredienti, gli strumenti da utilizzare, l'organizzazione, le metodologie di preparazione, i tempi, le dinamiche di lavoro in team. **Un percorso affascinante e ricco di miglioramenti personali che comincia con la Conoscenza ed un nuovo punto di vista.**

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.

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. Utilizzo degli strumenti della pasticceria.



Modulo 11 – Il cioccolato.

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

I REQUISITI PER PARTECIPARE AL CORSO

Si deve parlare e scrivere l'italiano, avere compiuto sedici anni 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 DEL CORSO

Il Corso di Pasticceria ha un costo di € 1.990,00, 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 ♦ tutoraggio durante tutto il percorso formativo ♦ Attestato di Frequenza.

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 – € 1.740,00 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 UN NUOVO LIVELLO DI CREATIVITA'
ISCRIVITI ORA! Segreteria 373.7787894 dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 20.00