



Unione europea  
Fondo sociale europeo

Regione Emilia-Romagna



# OPERATORE DI PASTICCERIA

## Descrizione del profilo

L'Operatore della produzione di pasticceria è in grado progettare e realizzare ricette tradizionali ed innovative di pasticceria e gelateria, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche di lavorazione, lievitazione e cottura dei prodotti dolciari e valorizzandone la presentazione con modalità creative. Si inserisce in aziende di ristorazione, in pasticcerie, bar, forni, gelaterie, cioccolaterie e più in generale in pubblici esercizi in cui vi sia la produzione di prodotti dolciari.

## Contenuti del percorso

Elaborazione ricette dolciarie: pasticceria dolce, salata, gelateria - programmazione della preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme - controllo qualità materie prime e semilavorati - preparazione degli impasti e delle creme - predisposizione e supervisione del processo di lievitazione. - tecniche di cottura dei semilavorati - realizzazione della farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti da presentare - cake design - verifica della corrispondenza tra prodotto da presentare e standard di qualità attesi. - il sistema haccp: acquisire conoscenze relative al sistema haccp, la merceologia degli alimenti della pasticceria e la manipolazione degli alimenti - la conservazioni degli alimenti - la sicurezza sul luogo di lavoro - le attrezzature del laboratorio di pasticceria - tecniche di ricerca attiva del lavoro - esercitazioni pratiche in laboratorio, lavori di gruppo - stage - tecniche di ricerca del lavoro

## Sede di svolgimento

Cescot Modena Soc. Cons. a R.L. - Via V. Santi, 8 - 41123 Modena (MO)  
Forno Bianco c/o Progeo Molini, Strada Forghieri, 154 - Ganaceto (MO)

## Durata e periodo di svolgimento

300 ore, di cui 120 di stage  
Da Settembre 2017 a Dicembre 2017

## Numero dei partecipanti

13

## Attestato rilasciato

Certificato di qualifica professionale (ai sensi della DGR 739/2013). Al termine del percorso, previa ammissione all'esame e superamento dello stesso, verrà rilasciato il certificato.

## Destinatari e requisiti di accesso

Il progetto è rivolto a persone non occupate con esperienza lavorativa coerente rispetto ai contenuti del percorso. I partecipanti devono possedere le conoscenze di base relative a: - HACCP e norme igienico sanitarie - merceologia e aspetti nutrizionali degli alimenti - organizzazione aziendale. I requisiti saranno accertati tramite test. I candidati in possesso dei requisiti accederanno alla selezione vera e propria.

Iscrizione entro 22 Luglio  
2017

Per iscriversi, la domanda va presentata a Cescot Modena su apposita modulistica inviata a [info@cescotmodena.com](mailto:info@cescotmodena.com)

## Criteri di selezione

Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento.

La selezione si basa su due prove:  
Test scritti: attitudinali e di cultura generale.

Colloquio individuale motivazionale.  
Il colloquio sarà organizzato su appuntamento nominativo.

Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) in base al quale si stileranno le graduatorie.

Saranno ammessi in graduatoria i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

## Ente di formazione

Cescot Modena Soc. Cons. a R. L.

## Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

### Promotori

- ASSOPANIFICATORI - SIPAM
- C.N.G.I. Coordinamento Giovani Imprenditori
- C.N.I.F. Coordinamento Nazionale dell'Imprenditoria Femminile.

### Imprese

- PROGEO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA - Reggio Emilia (RE)
- PASTICCERIA BUSUOLI - Mirandola (MO)
- COOP ALLEANZA 3.0 - Modena (MO)
- PASTICCERIA REMONDINI S.R.L. - Modena (MO)
- PASTICCERIA LA GOLOSA SNC DI CODELUPPI GIUSEPPE & C. - Campogalliano (MO)
- FORNO RAFFAELLO DI SACCHI MASSIMO & C. SNC - Modena (MO)

IL CORSO, CO-FINANZIATO  
DAL FSE, E' GRATUITO

Approvato con Atto DGR 33/2017  
del 23/01/2017

co- finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014 - 2020 Regione Emilia-Romagna.

RIF. P.A. 2016-6149/RER  
CUP E99D16004220007



## PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:

CESCOT MODENA Soc. Cons. a r.l.  
Referente: Francesca Sola

059 892643 [info@cescotmodena.com](mailto:info@cescotmodena.com)

[www.cescotmodena.com](http://www.cescotmodena.com)