

c o m u n i c a t o s t a m p a

Corso per Pasticcere

Frosinone, 27 luglio 2009.

L'arte della pasticceria è da sempre il fiore all'occhiello della cucina italiana. Gli stili di vita cambiano e l'avvento di nuove abitudini alimentari ha rivoluzionato il settore che si è adeguato alle nuove esigenze proponendo nuove preparazioni e presentazioni dei dolci. Nel pieno rispetto delle tradizioni, sia regionali, che nazionali, la tendenza è quella di sperimentare ricette innovative per soddisfare le esigenze dei consumatori. Ecco perché Innova, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Frosinone, in collaborazione con Alimentarti & Sapori Form, Accademia degli Alimentaristi della Confartigianato di Frosinone, avvia un percorso formativo rivolto a chi desidera imparare il mestiere di pasticcere, e a chi, invece, già svolge questa attività e intende migliorare e aggiornarsi. Obiettivo di questo corso è formare operatori di pasticceria **del territorio** che sappiano rispondere alle attuali esigenze del settore grazie all'acquisizione di una buona padronanza delle tecniche operative e di una adeguata conoscenza teorico/pratica delle discipline culinarie. La parte pratica, condotta da esperti del settore, prevede la preparazione di impasti e masse montate. Gli allievi impareranno a lavorare i prodotti base della pasticceria come il pan di Spagna, la pasta brisèe, la sfoglia, **le paste lievitate** e altri ancora. Seguiranno lezioni pratiche per imparare a preparare le creme, la pasticceria salata, la panna, i semifreddi. La teoria riguarderà le 16 ore di formazione richieste per la funzione di R.S.P.P. (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione), **obbligatorie per coloro che intenderanno avviare una attività avvalendosi di collaboratori o dipendenti**, e le 12 ore richieste per la formazione di Titolare alla manipolazione degli alimenti (**obbligatorio sia per titolari di azienda che per dipendenti**). Il percorso formativo, che avrà una durata complessiva di 200 ore, inizierà a settembre e si terrà nel Centro di Formazione Professionale di Innova in Via Marittima 461 a Frosinone. Al termine del corso formativo, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di lezione e avranno superato la valutazione finale, verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso formativo per **Pasticcere**, oltre agli attestati di partecipazione al corso base per RSPP e al corso di formazione per Titolare alla manipolazione degli alimenti, rilasciati questi ultimi da Confartigianato di Frosinone. Le adesioni dovranno pervenire entro e non oltre il 15 settembre 2009 presso la segreteria di INNOVA mediante la compilazione della scheda di iscrizione scaricabile anche dal sito web www.innova.fr.it unitamente alla copia dell'avvenuto pagamento. Per avere informazioni è possibile contattare gli uffici di INNOVA Sig.ra Fabiola Ceccarelli Tel. 0775/824193 o collegarsi al sito www.innova.fr.it.