



ISTITUTO ITALIANO DELLA CUCINA E PASTICCERIA

CORSO PASTICCERE PROFESSIONISTA

Per diventare un Pasticcere di Successo!



I Numeri del Corso di Pasticcere Professionista

Durata del Corso e Orari

- 9 settimane + 400 ore di stage (a scelta)
- Sabato/ Domenica si svolge a Empoli, Firenze

Orari

- Mattina dalle 9:00 alle 13:00
- pausa pranzo
- Pomeriggio dalle 14:00 alle 18:00

Percorso di Pratica

- 152 Produzioni di Pasticceria Dolce e Salata
- 15 moduli di studi Teorici
- Prove di Creatività
- 22 esami
- 2 compiti online

Conclusione con Esame Finale



Certificazione e Riconoscimenti Ricevuti

- Diploma di Riconoscimento ITCP
- Certificato Tecnico EQF3/ EQF5 Rilasciato da *Unitelematica Leonardo da Vinci*
- Diploma di Pasticcere Professionista di 900 ore Certificate
- Diploma 1° livello Sommelier ITCP
- Inserimento nel Registro Italiano delle Professioni ASSOIP come Consulente Pastry Chef e Attestato di Qualità e Qualificazione Professionale
- 2 Certificati HACCP in italiano e inglese. Valido su tutto il territorio Nazionale e paesi in U.E.

Materiali Didattici

- I volumi del Corso Pasticcere
- Il Libro di Chimica della Pasticceria e Scienza della Pasticceria
- Libro di Scienze degli Alimenti
- Biochimica ed Introduzione alla Chimica degli Alimenti
- Chimica degli Alimenti
- Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità
- Fondamenti di Economia e Marketing
- Produzioni Vegetali
- Management, Food Cost e Menù
- Allergeni
- Libro di Enologia



Scopri le Giornate

1° Giornata

La pasticceria Professionista, Alta Pasticceria, La Frolla

Frolla Grass; Frolla Metodo Sabbiato o Sablè; "Ganache al Cioccolato"; Torta alla Ganache di Cioccolato"; "Crema Pasticcera"; "Torta della Nonna"; "Crostata al Rum e Cioccolato (bistrato), Lamponi e Oro"; Frolla da Sac a Poche; "Biscotti da Thè"; Frolla alle Mandorle; "Torta allo Zabaione, Granella di Nocciole e Crema Pasticcera, con Decorazione di Fragole

Presentazione del Corso di Pasticcere Professionista

2° Giornata

Torte Moderne 1° parte. Creatività e Preparazione delle Torte.

Pan di Spagna; "Crema Chantilly"; "Torta Mimosa"; "Torta alle Nocciole e Crema Nutella (ns. produzione)"; "Torta Sacher".



3° Giornata

Pastasfoglia, Creazione con la Pasta Sfoglia, Pasta Brisée e creazioni con la Pasta Brisée

Frolla Grass; Frolla Metodo Sabbiato o Sablè;
"Ganache al Cioccolato"; Torta alla Ganache di
Cioccolato"; "Crema Pasticcera"; "Torta della
Nonna"; "Crostata al Rum e Cioccolato (bistrato),
Lamponi e Oro"; Frolla da Sac a Poche; "Biscotti
da Thè"; Frolla alle Mandorle; "Torta allo
Zabaione, Granella di Nocciole e Crema
Pasticcera, con Decorazione di Fragole

Presentazione del Corso di Pasticcere
Professionista





4° Giornata

Lievitati da Colazione Tradizionali e Moderni

Preparazione dell'impasto per i lievitati all'italiana; Preparazione dei "Cornetti Italiani"; Preparazione dei "Saccottini al Cioccolato"; Preparazione della Crema Pasticcera da Farcitura; Preparazione della Crema; Pasticcera da Farcitura al Pistacchio; L'impasto per i lievitati classici italiani e danesi;

Preparazione delle "Girelle Danesi alla Uvetta e al Cioccolato"; Preparazione delle "Brioche Danesi alla Pesca e Fragola"; Preparazione della Crema a Chantilly; Preparazione dei "Cornetti Bicolore"; Preparazione dei "Cornetti Italiani Bicolore Rossi"

5° Giornata

Lievitati da Pasticceria, Bomboloni, Ciambelle, Krapfen e Doughnut

Impasto per lievitati, lievitati Bomboloni e Ciambelle; "Krapfen: al Cioccolato, alla Crema e alla Marmellata"; "Bomboloni e Ciambelle (o Frati)"; "Crema Pasticcera da Farcitura"; Glasse per i "Doughnut"; "Bomboloni e Doughnut"; Impasto Choux; "Bignoline o Bignè";

"Éclair"; "Crema Pasticcera"; "Crema Chantilly"; "Bignoline o Bignè glassate"; "Bignè Craquelin rosse"; "Crema al Cioccolato"; "Biscuit"; "Rotolo ai Lamponi e Crema Pasticcera"; "Rotolo al Cioccolato"



6° Giornata

Il Temperaggio del Cioccolato. Cioccolatini pieni e ripieni. Scrivere con il Cioccolato e Uova Pasquali.

“ Cioccolatini al Fondente; Ganache al Cioccolato Bianco; “Cioccolatini di Fondente ripieni alla Ganache di Cioccolato Bianco e granella di Nocciole”; “Cioccolatini Bianchi ripieni di Ganache al Caffè” Produzione del Cioccolato Temperato; Scrivere con il Cioccolato; “Decorazione e Personalizzazione”

7° Giornata

La Pasticceria Mignon, Creatività ed Estetica in Pasticceria.

Pizza a Teglia e Pizzette.

Preparazione della base “Croccante” Frolla Americana; Mignon T. Negativa Base Croccante: Panna Cotta e Frutti di Bosco; Mignon T. Negativa Base Croccante: Cioccolato e Nocciola; “Morbida” Pasta di Mandorle; Mignon T. Positiva Base Morbida alle Mandorle: Crema al Pistacchio e granella; Mignon T. Positiva Base Morbida alle Mandorle: Ricotta e Frutta Candita; della base “Semi- Croccante” della Pasta Frolla;

Mignon T. Positiva Base Semi-Croccante al Pistacchio e Cioccolato Bianco; Mignon T. Positiva Base Semi-Croccante Fondente e Lamponi; Produzione Base “Soffice” con Bagna Pan di Spagna; Mignon T. Negativa Base Soffice al Pistacchio e Cuore di Cioccolato Bianco; Mignon T. Negativa Base Soffice al Cioccolato Fondente e Cuore di Lampone; Preparazione dell’Impasto della Pizza a Teglia; Lievitazione, Foggiatura e Cottura della Pizza in Teglia»



8° Giornata

Torte Creative di Alta Pasticceria e le Meringhe.

Pizze a Pala.

“ Basi per i Mignon. Mignon al: “Cioccolato al Latte, Bianco e Pistacchio”, “Cheesecake a Freddo”, “Cheesecake cotto alla Newyorkese”, “Torta Dacquoise alla Crema e Caramello”; Meringhe all’Italiana”; Ganache al Cioccolato Fondente, al Cioccolato Bianco, al Pistacchio. Pizza a Pala. ”

9° Giornata

La Panificazione, Panini da colazione. Panini da Party, Schiacciate e schiacciatine.

“ Panini da Colazione in diversificazione di impasto classico, Integrale, Grasso. Produzione di Rosette, Filoncini, Panini Tondi, Schiacciate, Schiacciatine, Filoncino di Schiacciata. ”



Conoscenza, Competenza e Abilità

Studio, esercitazioni ed esami.

Uno strumento per apprendere efficacemente

Alla fine del Corso, ogni studente dovrà portare 2 produzioni:

1) Scelta tra:

Torta, Mignon, oppure Dessert/Dolce monoporzione.

2) 3 Paste da Colazione a sua scelta.

Lo studente avrà a disposizione 30min per eventualmente assemblare la sua produzione.

- Lo studente durante il percorso formativo avrà a disposizione i test di autovalutazione per prepararsi all'esame finale, nella piattaforma di studi.

Foto di Rito e Consegna del Diploma.





Corso di Pasticcere Professionista



Perché scegliere il corso di Pasticceria Professionista ITCP



Know How

Migliorare la conoscenza dei Prodotti
E di Scienze della Alimentazione



Technique and Technology

Conoscere Tecniche e Tecnologie



Food e Beverage Cost

Migliorare la capacità di rendere
profitti e stabilire i prodotti vincenti



Manual Skills

Acquisire Manualità e Capacità
Nelle produzioni



Marketing e Communication

Conoscere come applicare il Marketing
e la Comunicazione Vincente



Success in the Profession

Acquisire la capacità di ottenere
Successo nella Professione di
Pasticcere



Ti aspettiamo in Classe!

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Email: segreteria@istitutoitalianodellacucina.it

Telefono: 375 6507778

Corso di Pasticcere Professionista