ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

# PASTICCERIA

*Il Corso di Pasticceria IFA è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà tecniche base e avanzate per la preparazione di dolci, entrando a far parte della grande tradizione dolciaria italiana e internazionale*

Il Corso per pasticcere IFA ti fornirà tutte le conoscenze indispensabili per avviare una carriera nel settore dolciario.

La figura professionale del Pasticcere è in grado di svolgere le sue funzioni in piena autonomia o come parte di un team, inserendosi nel mondo del lavoro con la possibilità di raggiungere posizioni economiche anche molto gratificanti, operando al tempo stesso in un settore ricco di fascino e che dà spazio alla ricerca e alla creatività individuale nel corso della carriera.

La tua passione per la pasticceria diventa il tuo lavoro, in un settore che sempre più diviene trainante nell'economia italiana.

# PROGRAMMA DIDATTICO

HACCP – Regole pratiche di igiene
Organizzazione del personale
Il sistema impresa nella pasticceria
La mise en place della pasticceria
Gli strumenti del mestiere
Macchinari per la lavorazione dell'impasto
Lievitazione e cottura
Ciclo di lavorazione dei prodotti
Produzione delle paste base
Pasticceria fresca
Cake tradizionali e moderne
Pasticceria da forno: torte, biscotti, crostate
Creme, farciture, ripieni e bagne
Crema chantilly, inglese e pasticciera
Decorazioni di cioccolato

## PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase di laboratorio: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full-time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV

*"I dolci in tavola sono come concerti barocchi nella storia della musica: un'arte sottile"*

**Isabel Allende**

## ALESSANDRO TISCIONE

Insieme alla sua famiglia gestisce un ristorante storico di Roma. Dal 2009 vanta docenze presso la Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma ed altri enti privati; ha partecipato alla trasmissione televisiva "il Teatro della Cucina" e sui canali tv di Alice. Passione, studio e tecnica unità a curiosità e ambizione completano il suo profilo.

## MASSIMILIANO MARASCHIELLO

Chef giovanissimo dotato di grande entusiasmo e passione, ha iniziato la sua formazione presso l'istituto alberghiero di San Benigno, svolgendo in seguito uno stage presso la rinomata Accademia Barilla di Parma e al Grand Hotel Et De Milan. Ha acquisito grande esperienza nelle cucine di hotel rinomati come l'Hermitage sull'Isola D'Elba, ma anche all'estero in Australia.

## FABIO ORLANDO

Classe 1978. Grazie agli anni di studio e pratica nel campo della pasticceria, inizia a farsi conoscere tra le varie scuole di Torino. Nel Marzo del 2010 gli viene chiesto di partecipare ad un'importante mostra di Sugar Art (ramo artistico della pasticceria) presso il rinomato Circolo degli Artisti di Torino. È l'unico partecipante giovane tra grandi nomi di settore. Dal 16 Dicembre 2013 all'aprile 2015, ha condotto "Cake Lovers", il primo programma radio interamente dedicato al Cake Design e alla pasticceria. Nel 2016 è stato campione italiano di Cake Design FIPGC. Nel 2017 vince il titolo di miglior scultura e dessert al mondo presso il Campionato Mondiale FIPGC tenutosi ad Host Fiera Milano. A Settembre del 2018, ha presenziato come giudice Internazionale per la coppa Asia di Pasticceria dalla fiera Cinese Hotelex di Shanghai in Cina.

## FABIO CASTIGLIONI

Fabio Castiglioni ha collaborato come chef e responsabile di cucina con Ristoranti e Catene alberghiere di fama internazionale come La Piazzetta, DoubleTree by Hilton, FedeGroup, Hotel Domina Milano, Hotel Milano Scala. Rappresenta il perfetto connubio tra competenza, passione e innovazione.

# DOCENTI DEL CORSO