



Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria – La Tua Scuola di Alta Specializzazione

CORSO PASTICCERE PROFESSIONISTA

Per diventare un Pasticcere di Successo!



I Docenti

Pastry Chef Sandro Bellucci

Pastry Chef Chef Raimondo de Luca



Raimondo
de Luca



Pasticcere da Oltre 15 anni.
Ha frequentato le migliore scuole italiane fino a diventare Docente.
La sua esperienza è a disposizione per chiunque desideri diventare un Pasticcere di Successo.

Sandro
Bellucci



Inizia la carriera nel 1983. da Oltre 10 anni svolge docenza. Executive Chef dello Chef Simone Falcini. Una garanzia per chiunque desideri diventare un futuro Pasticcere Professionista.

I Numeri del Corso Pasticcere Professionista

Durata del Corso e Orari

- 5 mesi + 400 ore di stage (a scelta)
- 20 Giornate full Day
- Orari:
Mattina dalle 09:30 alle 13:00
- Pausa Pranzo
Pomeriggio dalle 14:00 alle 17:30
- Il Sabato si svolge a Empoli, Firenze
- La Domenica si svolge a Milano
- Il Venerdì si svolge a Roma



Percorsi di Pratica

- 230 Produzioni di Pasticceria Dolce e Salata
- Prove di in Estetica
- Prove di Creatività
- 23 esami
- 1 Tesi finale



Certificazioni e Riconoscimenti Ricevuti

- Diploma di Pasticcere Professionista
- Certificato Tecnico EQF4 Rilasciato dalla Regione
- Certificato delle Abilità Acquisite rilasciato da ASSOIP – Registro Italiano delle Professioni
- Inserimento nel Registro Italiano delle Professioni come Consulente Pasticcere
- 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 la Tua identità

Modulo 1 – Introduzione Alla Chimica Degli Alimenti E
Scienza Della Pasticceria. La Frolla. 1° Parte

Modulo 2 – Scienza della Pasticceria. La Frolla. 2° Parte

Modulo 3 – Scienza della Pasticceria. La Frolla. 3° Parte

Modulo 4 – Scienza della Pasticceria. La Frolla. 4° Parte

Modulo 5 – Scienza della Pasticceria. La Frolla. 5° Parte

Modulo 6 – Scienza della Past. Masse Montate. 1° Parte

Modulo 7 – Scienza della Past. Masse Montate. 2° Parte

Modulo 8 – Scienza della Past. Masse Montate. 3° Parte

Modulo 9 – Scienza della Past. Masse Montate. 4° Parte

Modulo 10 – Scienza della Past. Pasta Sfoglia 1° Parte

Modulo 11 – Scienza della Past. Pasta Sfoglia 2° Parte

Modulo 12 – Scienza della Past. Pasta Sfoglia 3° Parte

Modulo 13 – Scienza della Pasticceria. Gelé' 4° Parte

Modulo 14 – Scienza della Pasticceria. Pasta Brisée 1° Parte

Modulo 15 – Scienza della Past. Lievitati Da Colazione 1° Parte

Modulo 16 – Scienza della Past. Lievitati Da Colazione 2° Parte

Modulo 17 – Scienza della Past. Lievitati Da Colazione 3° Parte

Modulo 18 – Scienza della Past. Lievitati Da Colazione 4° Parte

Modulo 19 – Scienza della Past. Lievitati Da Colazione 5° Parte

Modulo 20 – Scienza della Past. Lievitati Da Colazione 6° Parte

Modulo 21 – Scienza Della Past. Lievitati. Krapfen

Modulo 22 – Scienza della Past. Lievitati. Krapfen

Modulo 23 – Scienza Della Pasticceria. Bomboloni, E Doughnut

Modulo 24 – Scienza Della Pasticceria. Pasta Choux. 1° Parte



Proiettati verso il Successo!

- Modulo 25 - Scienza Della Pasticceria. Pasta Choux. 2° Parte
- Modulo 26 - Scienza Della Pasticceria. Pasta Choux. 3° Parte
- Modulo 27 - Scienza Della Pasticceria. Il Biscuit
- Modulo 28 - Temperaggio del Cioccolato. 1° Parte
- Modulo 29 - Temperaggio del Cioccolato. 2° Parte.
- Modulo 30 - Temperaggio del Cioccolato. 3° Parte
- Modulo 31 - I Mignon 1° Parte
- Modulo 32 - I Mignon 2° Parte
- Modulo 33 - I Mignon 3° Parte
- Modulo 34 - I Mignon 4° Parte
- Modulo 35 - I Mignon 5° Parte
- Modulo 36 - Gelato - Torte Gelato e a Mousse. 1° Parte
- Modulo 37 - Gelato - Torte Gelato e a Mousse. 2° Parte
- Modulo 38 - Alta Pasticceria. Le Torte Moderne. 1° Parte
- Modulo 39 - Alta Pasticceria. Le Torte Moderne. 2° Parte
- Modulo 40 - Alta Pasticceria. Le Torte Moderne. 3° Parte
- Modulo 41 - Le Meringhe ed i Macaron
- Modulo 42 - Il Panettone
- Modulo 43 - Il Pandoro
- Modulo 44 - La Colomba Pasquale
- Modulo 45 - I Panificati. 1° Parte
- Modulo 46 - I Panificati. 2° Parte
- Modulo 47 - La Pizza. 1° parte
- Modulo 48 - La Pizza. 2° parte



Conoscenza, Competenza e Abilità

Studio, esercitazioni ed esami, uno strumento per apprendere efficacemente

Modulo 49 - Scienza degli Alimenti

Modulo 50 - Biochimica ed Introduzione alla Chimica degli Alimenti

Modulo 51 - Chimica degli Alimenti

Modulo 52 - Igiene, Sicurezza Alimentare e Controllo Qualità

Modulo 53 - Fondamenti di Economia e Marketing

Modulo 54 - Introduzione e Storia del Vino

Modulo 55 - Zuccheri, Osmosi e Fermentazione Alcolica

Modulo 56 - Lievitato, Enzimi, Pectine e Vinificazione

Modulo 57 - Schemi di Vinificazione, Acidità, Polifenoli, Parametri Fisici del Vino

Modulo 58 - Malattie Generali e Alterazione del Vino

Modulo 59 - Vini da Tavola, Frizzanti, Liquorosi, Spumanti

Modulo 60 - Enotecnia Speciale; Produzioni Alcoliche

Modulo 61 - Produzioni Vegetali

Modulo 62 - Management, Food Cost e Menù

Modulo 63 - Allergeni



Percentuale di Successo Lavorativo con un Corso Professionale

Istituto
Italiano della
Cucina e
Pasticceria

In virtù dei dati raccolti, in anni di esperienza, per trovare lavoro è fondamentale analizzare le esigenze di mercato (cioè cosa ricercano le aziende, quali i requisiti professionali richiesti).

Quindi ci siamo adoperati per progettare una formazione professionale adeguata che crei una figura specifica di settore (a una offerta di lavoro specifica bisogna rispondere con una preparazione specifica di settore), e così è nato il:

Corso di Pasticcere Professionista

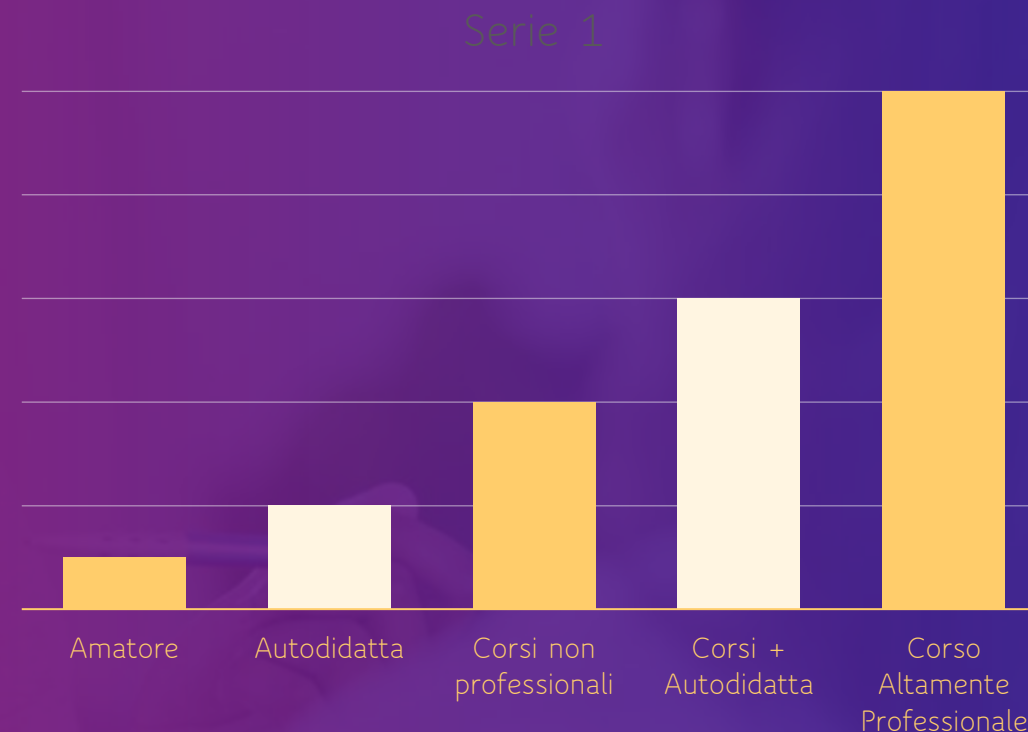
Non è un comune corso, ma un percorso studiato da un'esperienza maturata sul campo. È progettato dallo Chef Simone Falcini che vanta oltre 30 ristoranti avviati. Studiato per chi desidera proiettarsi in un ambito professionale lavorativo di alto livello.

Il successo del Pasticcere non è dovuto a "fattori di Casualità" ma si muove su specifiche certezze assodate.

La Conoscenza, l'Abilità ed infine la Competenza, si acquisiscono principalmente da chi ha sperimentato, sbagliato e si è migliorato nel percorso della Cucina.

Questo corso ti fornirà gli strumenti per diventare un Pasticcere di **Successo**.

Quanto conta la Tua Formazione



Perché frequentare il corso di Cuoco Professionista

Istituto
Italiano della
Cucina e
Pasticceria



Know How

Migliorare la Conoscenza dei Prodotti e di Scienze della Alimentazione



Technique and Technology

Conoscere Tecniche e Tecnologie



Food & Beverage Cost

Migliorare la capacità di rendere profitti e stabilire il Menù Vincente



Manual skills

Acquisire Manualità e Capacità nelle produzioni



Marketing & Comunicazione

Conoscere come applicare il Marketing e la Comunicazione Vincente



Success in the Profession

Acquisire la Capacità di ottenere Successo nella professione di Cuoco

Libera la Tua Creatività e la Tua Passione!



Corso Cuoco
Professionista

Ti aspettiamo in Classe!

Pastry Chef Simone Falcini, Sandro Bellucci, Raimondo de Luca

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria
segreteria@istitutoitalianodellacucina.it



375.650.7778