

PRESENTAZIONE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE

N. Prot. EBURT  
2017/CE/4

CST

CESENA

Ente formativo

ISCOM FORMAZIONE FORLI-CESENA SCARL

Referente del progetto e recapito

SARA PARANTELLI  
0547/639895  
s.parantelli@iscomcesena.it

Titolo dell'attività

PASTICCERIA PER LA RISTORAZIONE

Durata (ore)

15

Numero partecipanti

12

Dulcis in fundo, si dice quasi a voler tenere per ultimo qualcosa di importante, di speciale. Peccato che nel mondo della ristorazione, molto spesso la carta dei dessert tenda ad essere alquanto sottovalutata.

Il dolce è lo sfizio che ci si vuole togliere, non acquieta la fame, compito riservato ai piatti precedenti, ma serve a concludere la serata in bellezza concedendosi un peccato di gola.

Essendo quindi nella maggioranza dei casi, una portata "in più" deve per forza essere buonissima.

Il dessert è forse uno dei momenti più importanti durante un pranzo o una cena al ristorante, l'ultimo pasto, quello decisivo nella formulazione di un giudizio positivo rispetto all'esperienza culinaria appena vissuta.

Le strutture del settore della ristorazione devono quindi impegnarsi nella preparazione di dessert di qualità, preparati artigianalmente e non affidarsi a prodotti confezionati, costruire una carta dessert intelligente e accattivante per facilitare la richiesta dei prodotti e garantire una bella immagine del ristorante o albergo.

Gli operatori della cucina spesso non hanno le adeguate competenze per preparare i dessert in quanto la pasticceria è "un'arte a parte" rispetto la cucina. La pasticceria richiede una precisione assoluta, una tecnica specifica che deve essere acquisita attraverso un'apposta preparazione.

## **OBIETTIVI DEL PROGETTO**

Il percorso vuole migliorare, ed aggiornare le competenze dei lavoratori, impiegati in cucina, in merito la capacità di ideare e preparare i dessert.

È un percorso che prevede la conoscenza delle materie prime, le tecniche di produzione degli impasti base, la realizzazione individuale delle più tipiche produzioni di pasticceria come mignon, torte e dolci da forno e farciti. La modalità di insegnamento è strutturata sul pieno coinvolgimento dei partecipanti in lavori di gruppo e individuali che permettono all'allievo di apprendere le conoscenze tecniche, la manualità pratica e l'affinamento estetico.

Al termine del corso gli allievi saranno inoltre in grado di realizzare una carta da dessert basata sulla tipologia di servizio offerto e controllando anche la redditività.

Questa attività qualificherà pertanto i lavoratori ma allo stesso tempo anche le varie strutture e potrà portare ad un incremento anche dei fatturati.

## **CONTENUTI**

I contenuti trattati da uno chef esperto saranno i seguenti:

- Le materie prime usate in pasticceria e le loro caratteristiche
- Le preparazioni di base e gli impasti fondamentali
- Impasti lievitati
- modalità di cottura e di raffreddamento
- Le creme
- Realizzazione di prodotti per entremets, pre-dessert, dessert, biscotteria e pasticceria mignon per la ristorazione
- L'arte del cake design
- Tecniche di farcitura e decorazione base delle torte
- la presentazione dei piatti
- Costruzione della carta da dessert