



Istituto Datini  
Prato

*Istituto Professionale Francesco Datini*

## **CORSI PROFESSIONALIZZANTI SETTORE ALIMENTARE:**

### **BARMAN, PIZZAIOLO CON COMPETENZE DI PANIFICAZIONE, GELATERIA ARTIGIANALE**

#### **OFFERTA FORMATIVA**

**BARMAN:** Il corso ha l'obiettivo di formare una figura con competenze nell'esercizio del servizio bar (caffetteria, enologia, long drinks, cocktails, snack bar, finger food, fast food, happy hour) con conoscenze inerenti al marketing, al servizio alla clientela e alla gestione del servizio bar.

**Durata:** 360 ore di cui 156 di aula e 200 di stage

**Costo:** €1.850,00

**CORSO PIZZAIOLO CON COMPETENZE DI PANIFICAZIONE:** Il corso ha l'obiettivo di formare una professionalità autonoma e capace di impiegare tecniche di impasto e panificazione per la realizzazione di prodotti da forno e da pizzeria a taglio, alla pala ecc...

**Durata:** 364 ore di cui 164 di laboratorio e 200 di stage

**Costo:** €1.850,00

**CORSO DI GELATERIA ARTIGIANALE, TORTE GELATO E SEMIFREDDI:** Il corso si propone l'obiettivo di formare gelatai, in grado di svolgere le proprie funzioni in piena autonomia e nel rispetto delle norme igienico sanitarie nel settore della produzione gelati e affini.

**Durata:** 2 ore di cui 100 di laboratorio e 160 di stage

**Costo:** 1.200,00

#### **DESTINATARI**

I corsi sono rivolti ad un massimo di 15 donne e uomini maggiorenni.

*La realizzazione dei corsi è subordinata al raggiungimento del numero minimo di 10 allievi.*

*Sono ammessi allievi paganti oppure destinatari di finanziamenti (es: Carta Ila, Voucher formativi individuali).*

**Lo stage è facoltativo per gli occupati.**

*Per informazioni e assistenza telefonare ai numeri 055/2705306 - 055/2705282 - 3276253726 oppure inviare e-mail a [catalogo.datini@virgilio.it](mailto:catalogo.datini@virgilio.it)*

#### **POSSIBILITA' DI FINANZIAMENTO PER DISOCCUPATI RESIDENTI/DOMICILIATI A PRATO**

La Provincia di Prato finanzia, attraverso lo strumento del voucher/buono formativo, la formazione per:

**1. lavoratori domiciliati in Provincia di Prato coinvolti da situazioni di crisi, contrazione, sospensione, ristrutturazione o cessazione dell'attività aziendale e, in particolare:**

1.A lavoratori iscritti nella lista di mobilità della Provincia di Prato ai sensi della Legge 223/91, della Legge 236/93 o anche concessa ai sensi di normative speciali in deroga alla vigente legislazione;  
1.B lavoratori domiciliati in Provincia di Prato, sospesi in Cassa Integrazione Guadagni Straordinaria, anche concessa ai sensi di normative speciali in deroga alla vigente legislazione;

**2. donne e uomini domiciliati in Provincia di Prato, iscritti ai Servizi dell'Impiego** ai sensi del D.Lgs. 181/00 e s.m.i., che si trovino nelle seguenti condizioni:

2.A donne disoccupate, di età pari almeno a 25 anni, senza alcuna occupazione da almeno 3 mesi consecutivi;

2.B donne inoccupate (in cerca di prima occupazione) da almeno 3 mesi;

2.C uomini disoccupati o inoccupati, di età pari almeno a 25 anni, senza alcuna occupazione da almeno 3 mesi consecutivi;

#### **ISTITUTO PROFESSIONALE FRANCESCO DATINI OFFRE ASSISTENZA NELLA COMPILAZIONE DEI VOUCHER INDIVIDUALI**

**Per chi non volesse provvedere da solo alla compilazione della domanda, l'Istituto Professionale Francesco Datini si offre per la compilazione delle domande individuali di voucher relative ai corsi. Un semplice e breve colloquio telefonico con i candidati ci permetterà di fissare un appuntamento e di procedere alla redazione della domanda.**

*Per informazioni e assistenza telefonare ai numeri 055/2705306 - 055/2705282 - 3276253726 oppure inviare e-mail a [catalogo.datini@virgilio.it](mailto:catalogo.datini@virgilio.it)*

È possibile consultare il sito per ulteriori informazioni sull'offerta formativa e la procedura di richiesta:

<http://www.datini.prato.it/>

Il bando è consultabile al seguente indirizzo:

<http://www.provincia.prato.it/w2d3/internet/view/provprato/internet2/index.html?fldid=119>

**ATTESTATO:** Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di frequenza con riportata la dichiarazione delle competenze acquisite

**Periodo di svolgimento:** a partire da febbraio/maggio 2010

**Sedi:** i corsi si svolgeranno presso la sede dell'Istituto Professionale Francesco Datini, Via di Reggiana 26, Prato



Istituto Datini  
Prato

*Istituto Professionale Francesco Datini*

## **CORSI PROFESSIONALIZZANTI SETTORE ALIMENTARE: BARMAN, PIZZAIOLO CON COMPETENZE DI PANIFICAZIONE, PASTICCERE**

### **CORSO PIZZAIOLO CON COMPETENZE DI PANIFICAZIONE**

<b>Obiettivi del corso</b>	Il progetto propone un percorso formativo che, a partire dalla conoscenza e utilizzo dei vari tipi di farina, di lieviti, di tecniche di impasto e panificazione, fornisca ai partecipanti le competenze per la realizzazione di prodotti da forno e da pizzeria a taglio e alla pala.
<b>Requisiti d'accesso</b>	I corsi sono rivolti ad un massimo di 15 donne e uomini maggiorenni. La realizzazione dei corsi è subordinata al raggiungimento del numero minimo di 10 allievi.
<b>Contenuti Formativi</b>	
<b>Disciplina 1</b>	
<b>Ore: 8</b>	<b>ASPETTI SOCIALI E CULTURALI DELLA PIZZA e DEL PANE</b> -Storia, tradizioni e diffusione della pizza -La figura del pizzaiolo -Sviluppi, statistiche e prospettive di mercato-Orientamento al lavoro
<b>Disciplina 2</b>	
<b>Ore: 8</b>	<b>MATERIE PRIME ALIMENTARI DI BASE PER LA PIZZA</b> -Farine: classificazioni, tipi, qualità, usi -Lieviti: produzione, tipi e usi -Acque: usi, tipi e trattamenti -Sali: tipi e uso -Ingredienti vari per farciture: vegetali, insaccati, creme e prodotti in scatola
<b>Disciplina 3</b>	
<b>Ore: 12</b>	<b>GLI IMPASTI PER LA PIZZA</b> -Impasto meccanico-Impasto diretto -Fermentazione e lievitazione degli impasti -Maturazione degli impasti-Attrezzature per gli impasti <b>Esercitazione pratica: Realizzazione di impasti</b>
<b>Disciplina 4</b>	
<b>Ore: 60</b>	<b>COTTURA DELLA PIZZA</b> -Forni: a legna, elettrici e a gas -Energia e materiale combustibile per la cottura-Attrezzature per i forni -Cottura delle pizze: aspetti e fenomeni- <b>Esercitazione pratica: Realizzazione di impasti; Cottura con forno</b>
<b>Disciplina 5</b>	
<b>Ore: 60</b>	<b>TECNICHE DI PANIFICAZIONE</b> Materie prime e agenti lievitanti, tipi di farina impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane. Dosaggi e impasti. Il processo di lavorazione degli impasti e macchinari. Tempi di cottura e di lievitazione. Tempi e temperature richieste per il processo di cottura. Trasformazioni chimiche e nutrizionali provocati dalla lievitazione, dalla cottura e dall'uso delle varie attrezzature con particolare attenzione all'utilizzazione dei forni a convezione e ventilati. <b>Esercitazione pratica: Realizzazione di impasti; Cottura con forno</b>
<b>Disciplina 6</b>	
<b>Ore 12</b>	<b>Formazione per addetti attività alimentari complessi (HACCP)</b>
<b>Disciplina 7</b>	
<b>Ore 4</b>	<b>Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</b>
<b>Totale ore aula</b>	<b>164</b>
<b>Totale ore stage</b>	<b>200 (lo stage è facoltativo per gli occupati)</b>
<b>Totale ore corso</b>	<b>364</b>
<b>Num max partecipanti</b>	15
<b>Num min partecipanti</b>	10
<b>Costo</b>	€ 1.850,00
<b>Metodologie didattiche</b>	Lezioni teoriche e pratiche presso laboratorio.
<b>Attestazione rilasciata</b>	Attestato di frequenza con descrizione delle competenze acquisite
<b>Data avvio iscrizione</b>	01/12/2009
<b>Data inizio corso</b>	Febbraio/Marzo 2009
<b>Data Fine corso</b>	Giugno 2009
<b>Sede del corso:</b>	Istituto Professionale Francesco Datini, Via di Reggiana 26, Prato
	<i>Per informazioni e iscrizioni telefonare ai numeri 055/2705306 - 055/2705282 - 3276253726 oppure inviare e-mail a <a href="mailto:catalogo.datini@virgilio.it">catalogo.datini@virgilio.it</a></i>



Istituto Datini  
Prato

*Istituto Professionale Francesco Datini*

**CORSI PROFESSIONALIZZANTI SETTORE ALIMENTARE:**

**BARMAN, PIZZAIOLO CON COMPETENZE DI PANIFICAZIONE, PASTICCERE**

## **CORSO BARMAN**

<b>Obiettivi del corso</b>	Formare una figura con competenze perfezionate nell'esercizio del servizio bar (caffetteria, enologia, long drinks, cocktails, snack bar, finger food, fast food, happy hour) con conoscenze in ambito di marketing e servizio alla clientela applicato alla gestione del servizio bar.
<b>Requisiti d'ingresso</b>	I corsi sono rivolti ad un massimo di 15 donne e uomini maggiorenni. La realizzazione dei corsi è subordinata al raggiungimento del numero minimo di 10 allievi.
<b>Contenuti Formativi</b>	
<b>Disciplina 1</b>	
<b>Ore: 12</b>	<b>Formazione per addetti attività alimentari complesse (HACCP)</b>
<b>Disciplina 2</b>	
<b>Ore: 4</b>	<b>Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</b>
<b>Disciplina 3</b>	
<b>Ore: 16</b>	<b>Comunicazione orientata al cliente e tecniche di vendita</b>
<b>Disciplina 4</b>	
<b>Ore: 12</b>	<b>Merceologia del settore alimentare e approvvigionamento e gestione del magazzino</b>
<b>Disciplina 5</b>	
<b>Ore 20</b>	<b>Le bevande nervine.</b> Caffè, tè, cioccolato. Preparazioni alla macchina espresso e servizio. L'impiego di caffè, tè e cioccolato, ingredienti in cocktails caldi e freddi. I derivati dell'espresso (caffè macchiato, cappuccino ecc...)
<b>Disciplina 6</b>	
<b>Ore 24</b>	<b>L'organizzazione del banco bar:</b> la mise en place per il banco. Uso e manutenzione delle grandi e piccole attrezzature.
<b>Disciplina 7</b>	
<b>Ore 36</b>	<b>Teoria merceologica su liquori,</b> distillati e bevande in genere, servizio e tecnica di miscelazione finalizzata all'effettuazione dei cocktails
<b>Disciplina 8</b>	
<b>Ore 12</b>	<b>Elementi di enologia</b> e di abbinamento cibo-vino. Gli spumanti e gli champagne. Cocktails.
<b>Disciplina 9</b>	
<b>Ore: 20</b>	<b>Servizio di stuzzicheria.</b> Snack caldi e freddi, tramezzini, panini caldi e freddi, toast, club sandwich, finger food. Sushi.
<b>Disciplina 10</b>	
<b>Ore 4</b>	<b>Orientamento al lavoro</b>
<b>Totale ore aula</b>	<b>160</b>
<b>Totale ore stage</b>	<b>200 (lo stage è facoltativo per gli occupati)</b>
<b>Totale ore corso</b>	<b>360</b>
<b>Num max partecipanti</b>	15
<b>Num min partecipanti</b>	10
<b>Costo</b>	€ 1.850,00
<b>Metodologie didattiche</b>	<b>Lezioni teoriche e pratiche presso laboratorio. Visite didattiche.</b>
<b>Attestazione rilasciata</b>	<b>Attestato di frequenza con descrizione delle competenze acquisite</b>
<b>Data avvio iscrizione</b>	<b>01/12/2009</b>
<b>Data Inizio corso</b>	<b>Febbraio/Marzo 2009</b>
<b>Data Fine corso</b>	<b>Giugno 2009</b>
<b>Sede del corso:</b>	<b>Istituto Professionale Francesco Datini, Via di Reggiana 26, Prato</b>
	<i>Per informazioni e iscrizioni telefonare ai numeri 055/2705306 - 055/2705282 - 3276253726 oppure inviare e-mail a <a href="mailto:catalogo.datini@virgilio.it">catalogo.datini@virgilio.it</a></i>



Istituto Datini  
Prato

## Istituto Professionale Francesco Datini

# CORSI PROFESSIONALIZZANTI SETTORE ALIMENTARE: BARMAN, PIZZAIOLO CON COMPETENZE DI PANIFICAZIONE, PASTICCERE

### CORSO DI GELATERIA ARTIGIANALE, TORTE GELATO E SEMIFREDDI

<b>Obiettivi del corso</b>	Il corso si propone l'obiettivo di formare gelatai in grado di svolgere le loro funzioni in piena autonomia nel rispetto delle norme igienico sanitarie nel settore della pasticceria fredda, in qualità di addetti di gelaterie/pasticcerie con produzione gelateria oppure come titolari d'impresa di gelateria.
<b>Requisiti d'accesso</b>	I corsi sono rivolti ad un massimo di 15 donne e uomini maggiorenni. La realizzazione dei corsi è subordinata al raggiungimento del numero minimo di 10 allievi.
<b>Contenuti Formativi</b>	
<b>Disciplina 1</b>	
<b>Ore: 12</b>	<b>Formazione per addetti attività alimentari complesse (HACCP)</b>
<b>Disciplina 2</b>	
<b>Ore 4</b>	<b>Sicurezza nei luoghi di lavoro</b>
<b>Disciplina 3</b>	
<b>Ore: 8</b>	<b>Merceologia.</b> Tipologie e le caratteristiche organolettiche delle materie prime e dei preparati base in uso in gelateria; attrezzature ed utensili usati per le procedure indicate: il loro funzionamento, le tecniche per il loro utilizzo.
<b>Disciplina 4</b>	
<b>Ore: 42</b>	<b>Tecniche di gelateria.</b> Il grasso nel gelato. Gli additivi; gli stabilizzanti e gli addensanti, la loro funzione e il loro utilizzo in gelateria. Le varie fasi della produzione del gelato: pastorizzazione, maturazione, gelatura e stoccaggio. Il bilanciamento delle miscele gelato. Produzione di miscele base per il gelato artigianale. Le miscele al latte e le miscele all'uovo del gelato artigianale italiano. Gelati alla frutta, ipocalorici, allo yogurt, sorbetti.
<b>Disciplina 4</b>	
<b>Ore: 30</b>	<b>Il mondo dei semifreddi.</b> Semifreddi, mousse, bavaresi, torte classiche e moderne. Soggetti pasquali e primaverili. Decorazioni classiche e innovative.
<b>Disciplina 5</b>	
<b>Ore 4</b>	<b>Orientamento al lavoro</b>
<b>Totale ore aula</b>	<b>100</b>
<b>Totale ore stage</b>	<b>160 (lo stage è facoltativo per gli occupati)</b>
<b>Totale ore corso</b>	<b>260</b>
<b>Num max partecipanti</b>	15
<b>Num min partecipanti</b>	10
<b>Costo</b>	€ 1.200,00
<b>Metodologie didattiche</b>	<b>Lezioni teoriche e pratiche presso laboratorio attrezzato. Visite didattiche.</b>
<b>Attestazione rilasciata</b>	<b>Attestato di frequenza con descrizione delle competenze acquisite</b>
<b>Data avvio iscrizione</b>	<b>01/12/2009</b>
<b>Data Inizio corso</b>	<b>Febbraio/Marzo 2009</b>
<b>Data Fine corso</b>	<b>Maggio 2009</b>
<b>Sede del corso:</b>	<b>Istituto Professionale Francesco Datini, Via di Reggiana 26, Prato</b>
	<i>Per informazioni e iscrizioni telefonare ai numeri 055/2705306 - 055/2705282 - 3276253726 oppure inviare e-mail a <a href="mailto:catalogo.datini@virgilio.it">catalogo.datini@virgilio.it</a></i>