

Accademia del gusto e dei sapori

Percorsi professionalizzanti ASL 2108

indirizzi Cucina e Pasticceria

alunni sez. B

Il progetto, dettato dal bisogno di dare una **risposta professionalizzante** ai percorsi Asl previsti dal dettato legislativo, è realizzato con l'obiettivo di **creare un momento di approfondimento specifico** per gli studenti che, pur avendo maturato una conoscenza scolastica nel settore della ristorazione e della pasticceria, potranno approfondire le proprie competenze in tecniche che non sono contemplate dai curricula scolastici e, nello stesso tempo, completano la formazione di un futuro operatore del settore enogastronomico.

I percorsi ipotizzati rispondono allo specifico disciplinare delle due articolazioni dell'indirizzo enogastronomico e sono : **Arte Bianca**, per l'indirizzo **Cucina**; **Tecniche di lavorazione del cioccolato** per quello di **Pasticceria**

Arte bianca

La ricetta della **pizza napoletana** è divenuta **patrimonio dell'Unesco**: il **58esimo "Bene tutelato" in Italia**. E' pur vero, **però**, che già da tempo la pizza napoletana è stata legittimata come **Specialità Tradizionale**, dalla Comunità Europea. Questo ha avuto come corollario un ripensamento sulle pratiche e ha spinto il nostro istituto ad assumere come dirimente la formazione in questo settore anche perché la vera **pizza napoletana, con la sua ricetta originale**, è riconosciuta a livello ufficiale con un disciplinare che detta le norme per la sua realizzazione:

- attenzione agli ingredienti
- importanza dell'impasto
- controllo della cottura
- Etica e sostenibilità

Il corso per imparare a fare la pizza classica verrà svolto, in collaborazione con il Maestro della Pizzeria San Francisco di Tramonti. e permetterà di acquisire le conoscenze necessarie per lo svolgimento dell'arte del pizzaiolo ; si svolgerà presso il Laboratorio di Cucina, tutti i **lunedì** dalle 14.15 alle 17,15 e sarà così articolato:

Formazione Professionale in laboratorio con successivo percorso in pizzerie convenzionate(30 H)
Certificazione finale

Cronoprogramma dettagliato con indicazione degli argomenti svolti

Data	Argomento
LUNEDI 12 MARZO	LEZIONE INTRODUTTIVA: La storia della pizza; la tecnica, le farine
LUNEDI 19 MARZO	IDRATAZIONE : TECNICHE E IMPASTI
LUNEDI 26 MARZO	I LIEVITI
LUNEDI 9 APRILE	STAGE AZIENDALE
LUNEDI 16 APRILE	STAGE
LUNEDI 23 APRILE	STAGE E CERTIFICAZIONE DEL LIVELLO RAGGIUNTO

Gli incontri finali avranno una durata maggiore (6h) per permettere lo svolgimento degli esami di certificazione finale.

Tecniche di trasformazione del cioccolato e applicazioni nell'arte pasticceria alunni sez. C

La lavorazione del cioccolato e i suoi impieghi nell'arte pasticceria sono attestati fin da quando questo raffinato alimento fu importato dalle Nuove Terre. Le tecniche della sua trasformazione e della lavorazione sono molto precise e richiedono una particolare manualità per non violarne né l'integrità nutrizionale né l'equilibrio del gusto.

Il progetto pertanto si prefigge di raffinare le competenze degli studenti nell'uso di questo prodotto e verrà svolto in sinergia con il **Maestro Pasquale Bevilacqua**.

Il piano didattico prevede un ciclo di lezioni di 30 h complessive che spazieranno dalle tecniche di cottura, alla **lavorazione del cioccolato** e preparazione dolci e creme.

Al termine del corso viene rilasciato un **certificato di livello**

Cronoprogramma dettagliato con indicazione degli argomenti svolti

Data	Argomento
MARTEDI 13 MARZO 14.20- 17.20	LEZIONE INTRODUTTIVA:
MARTEDI 20 MARZO 14.20- 17.20	Tecniche di trasformazione
MARTEDI 17 APRILE 14.20- 17.20	Creme i semifreddi
MARTEDI 22 MAGGIO 14.20- 17.20	Le decorazioni
MARTEDI 29 MAGGIO 14.20- 17.20	Le torte
	Esami finali

Le attività si svolgono nel Laboratorio di cucina