



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



fse

**DOPO LA 3° MEDIA
PERCORSI TRIENNALI
QUALIFICA PROFESSIONALE
EUROPEA**



**PANIFICATORE
PASTICCIERE**

PIAZZA GIOVANNI XXIII, 12
20064 GORGONZOLA MI
TEL. 02 951 6591
WWW.AFMG.IT -  - 



**ACCADEMIA FORMATIVA
MARTESANA**
CITTÀ DI GORGONZOLA

AREA RISTORAZIONE

I corsi dell'area ristorazione di Accademia Formativa Martesana toccano tutte le sezioni produttive del settore, dall'aiuto cuoco alla sala-bar alla pasticceria e panificazione. Il corso per aiuto cuoco ha come attività centrale la produzione di piatti e pietanze, quello per addetto di sala bar la somministrazione in sala o in locali caffetteria, quello di panificazione la preparazione di prodotti da forno e dolciari. La divisione in ambiti consente a ogni studente interessato ad un futuro impiego nella ristorazione e di scegliere il filone di attività a lui maggiormente idoneo e gradito.

PANIFICATORE - PASTICCIERE

Il percorso da panificatore e pasticcere di Accademia Formativa Martesana insegna l'“arte bianca”, ovvero l'intero ventaglio di lavorazioni dei prodotti farinacei. Si studiano le **Scienze Alimentari**, con particolare riferimento al mondo delle farine e dei lieviti, e materie come **Tecniche di Pasticceria** e **Tecniche di Panificazione** garantiscono il bagaglio base di preparazioni e ricette, nonché le conoscenze necessarie ed indispensabili ad un buon approccio al mondo del lavoro. Nel primo anno i laboratori di panificazione e pasticceria hanno uguale numero di ore, con l'obiettivo di sviluppare nei ragazzi manualità e precisione necessarie alla preparazione di basi per i dolci più comuni (frolla, pan di Spagna, pasta sfoglia) e per i prodotti salati più diffusi, oltre che, naturalmente, di varie tipologie di impasto di pane. Al secondo anno gli studenti scelgono l'indirizzo di approfondimento. Ma la sinergia fra laboratori e discipline viene mantenuta per l'intero percorso.

4° ANNO – TECNICO DELLA RISTORAZIONE

Il quarto anno è finalizzato a formare una figura sempre estremamente interessante per il settore: quella di tecnico della ristorazione. Figura professionale formata nei molteplici aspetti dell'alimentazione e della corretta gestione, anche economica, delle derrate alimentari, con nozioni di Dietologia. Anche in questo percorso il focus centrale dell'ultimo anno di corso è l'imprenditoria di settore. Gli studenti apprendono conoscenze e nozioni utili, nel tempo, all'apertura e alla gestione di una attività in proprio, dal ristorante al bar all'azienda agrituristica. Fra le materie guida **Gestione Aziendale** e **Marketing**, con programma “cucito” sul settore della ristorazione.

ARTICOLAZIONE ORARIA NEL TRIENNIO E AL QUARTO ANNO

MATERIA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	
Scienze Alimentari	3	2	2	Merceologia	2
Laboratorio di Panificazione	6	-	-	Lab. Cucina/Serv. Sala	6*
Laboratorio di Pasticceria	-	4	6	Org. Aziendale	3
Agromonia	-	2	2	Tec. Ec. Aziendale	3
Tecniche di cucina	2	1	1	Francese	3
Birrificazione / Casearia (a scelta)	-	-	2	# serali ogni 15gg	
ORE AREA PROFESSIONALE tot settimanale comprese materie di base	13/34	11/29	13/27	TOTALE SETTIMANALE	14/29
SETTIMANE DI TIROCINIO	2	6-8	10	SETTIMANE DI TIROCINIO	8