



TERZA AREA IPSSAR CORSO DI PASTICCERIA

La Terza Area come spazio dedicato all'integrazione didattico-aziendale si connota di significatività ed efficacia nel **continuum formativo** della Scuola-Azienda IPSSAR BR, sede di cultura e socializzazione al lavoro. Lavorare e apprendere si pongono in un continuum dove le competenze si integrano, sono condivise e fondano la routine organizzativa.

I percorsi formativi di Terza Area – incentrati sullo sviluppo ed integrazione di competenze di base, tecnico-vocazionali e trasversali di comportamento organizzativo del lavoro - sono volti alla riqualificazione dei profili professionali, all'impegno produttivo e al placement occupazionale sul territorio locale, nazionale, UE.

L'adesione dell'IPSSAR BR alla **misura USR Puglia Provincia di Brindisi** è determinata dalle validate scelte di didattica orientativa secondo cui la Terza Area incide, sul piano dello sviluppo professionale dei giovani soggetti in formazione, per:

- qualità pragmatica e significativa dell'apprendimento organizzativo nel vivo dei processi produttivi;
- impatto motivazionale, recupero degli indici di dispersione vocazionale e specializzazione funzionale.

Asse prioritario di intervento si conferma la socializzazione al lavoro come processo di acquisizione di conoscenze/modelli/valori organizzativi nella definizione dell'area vocazionale target: la ristorazione moderna organizzata.

La formazione dell'operatore dei servizi della Ristorazione Moderna Organizzata è legittimato dal processo evolutivo del mercato globale della ristorazione in cui i rigidi posizionamenti aziendali sono destinati a ricomporsi in una *specialistica preparazione post-qualifica*.

Rispetto all'area vocazionale di riferimento, le competenze specifiche da sviluppare nel percorso di Terza Area IPSSAR, conforme al percorso di studi curriculare dell'*indirizzo ristorazione*, afferiscono alla qualificata gestione operativa del **Laboratorio di Pasticceria**.

Gli obiettivi formativi discendono dalla disamina dei compiti di responsabilità operativo - gestionale nel ciclo di produzione..

Rispetto alla produzione l'operation manager del *lab pasticceria*: *progetta* la lista dei prodotti in base alle tipologie della clientela target, agli standard aziendali di qualità, ai criteri di costo prefissati e alla situazione del magazzino; *controlla* la merce in entrata e i prodotti in uscita, i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste di mercato), le modalità di preparazione più complesse e/o significative.

Il Corso è finalizzato alla acquisizione delle competenze necessarie per realizzare elaborati complessi della Pasticceria dolce e salata. Le competenze acquisite consentiranno la preparazione di elaborati adeguati alle esigenze attuali della pasticceria d'occasione (ricevimenti, happy hours) e della pasticceria salutistica con una attenzione tutta particolare alla realizzazione di dolci per coloro che hanno problemi legati alla alimentazione.

Il Corso è caratterizzato dall'alternarsi di attività pratiche nel laboratorio di pasticceria, sotto la guida di docenti/esperti specializzati e di provata esperienza nel settore, e di lezioni teoriche sulle nozioni fondamentali di dietetica e di legislazione igienico - sanitaria.

Il percorso di studio si incentra su due specifici tipi di competenza che saranno integrati durante il corso:

1. ORGANIZZAZIONE GESTIONALE E DI MARKETING PER LA PASTICCERIA
2. COMPETENZE FUNZIONALI AVANZATE SULLA PRODUZIONE DELLA PASICCERIA.

ASPETTI TEORICI GENERALI:

- Studio dei prodotti alimentari e proprietà organolettiche
- Studio dei materiali di supporto alla produzione
- Studio della prassi profilattica inerente alla gastronomia
- Elementi di gestione integrata e motivazionale del personale (risorse umane)
- Gestione del marketing strategico del locale e nazionale
- Studio dei canoni di immagine della Arte Dolce

ASPETTI TEORICO-OPERATIVI:

- Progettazione della sweet list
- Gestione magazzino e approvvigionamento scorte
- Gestione operativa del prodotto "Dolce"
- FORMAZIONE FIGURE OPERATIVE (LIVELLO BASE):
 - **Linea di produzione**
 - **Amministrazione e contabilità**