



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITA' ALBERGHIERA
"Umberto Di Pasca"
Potenza

con convitto annesso



ARTE BIANCA E
PASTICCERIA

IL QUADRO ORARIO



DISCIPLINE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Laboratorio Servizi Enogastronomici (set. Pasticceria)	7*	6*	6*
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*	3*
Laboratorio Servizi Enogastronomici (set. Sala e Vendita)	-	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Religione cattolica/attività alternative	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32
Totale delle ore in presenza	1	1	1

*ore in presenza

E' PREVISTA 1 ORA SETTIMANALE DI EDUCAZIONE CIVICA, IN COMPRESENZA, IN BASE ALLE UDA PROGRAMMATE

SBOCCHI PROFESSIONALI

Scegliere ARTE BIANCA E PASTICCERIA non significa solo svolgere la mansione di "pasticcere", ma.....

Pastry Chef (cuoco pasticcere o Chef Pâtissier)

Il Pastry Chef è il responsabile di pasticceria nella ristorazione. È uno Chef de Partie che lavora all'interno delle cucine professionali come membro della brigata di cucina diretta dall'Executive Chef del ristorante. In particolare, si occupa di elaborare la carta dei dessert, in linea con le altre proposte del menù. Prepara impasti dolci e salati per paste fresche, pane, focacce, croissants, brioches, torte, piccola pasticceria, biscotteria, pralineria e ogni genere di dessert, compresi i gelati, e cura le decorazioni dei dolci.



Inserimento in Aziende di Produzione di prodotti da forno e di pasticceria

Le opportunità lavorative sono molte, i pasticceri vengono sempre richiesti non solo in Italia ma anche all'estero, soprattutto per coloro che vogliono fare carriera all'interno di questo mondo. Ad esempio all'interno di pasticcerie, ristoranti, hotel e navi da crociera. Il lavoro del pasticcere è molto vario ed è possibile specializzarsi in vari settori della pasticceria, come il «Cake Designer».



Gestore di Aziende di produzione di impasti lievitati e prodotti di pasticceria con Iscrizione Diretta al registro degli Esercenti Commerciali (R.E.C.)

L'imprenditore nel settore arte bianca e pasticceria deve conoscere e padroneggiare le diverse tecniche di produzione di prodotti da forno e di pasticceria e saper gestire e organizzare ogni spazio del suo laboratorio.

