



corso di
PANETTIERE

corso di PANETTIERE



La scuola

Mia Academy è la scuola dei mestieri italiani che coniuga tradizione e innovazione con l'obiettivo di offrire agli allievi qualificate opportunità di lavoro e alle aziende personale specializzato, con una formazione al passo con i tempi e con le esigenze del mercato.

La mission

Mia Academy è una scuola professionale moderna, innovativa e digitale. La nostra mission è offrire opportunità di lavoro in un mondo che cambia. Con lo sguardo rivolto al futuro, individuiamo i mestieri – antichi e nuovi – che offrono interessanti sbocchi lavorativi. Insegniamo le competenze teoriche e pratiche richieste dalle migliori aziende. Aiutiamo i nostri allievi a realizzarsi attraverso il lavoro guidandoli nelle scelte professionali per tutta la vita.

I corsi

La scuola non ha limiti geografici, opera infatti in tutta Italia e all'estero, grazie alla formula dei propri corsi, già ampiamente sperimentata con successo, che si articola in cinque fasi:

I cinque passi verso il successo





CORSO DI PANETTIERE

Gli obiettivi del corso

Il corso professionale di panettiere organizzato da **Mia Academy** ha l'obiettivo di formare risorse in grado di riconoscere ed utilizzare i principali strumenti di un panificio professionale, di dosare gli ingredienti secondo le ricette, di impastare, di spezzare, di formare e di cuocere i diversi tipi di pane.

L'allievo conoscerà inoltre, le diverse tipologie di farine e le loro proprietà, l'organizzazione del lavoro producendo in maniera artigianale il pane nel rispetto delle norme igieniche e di salvaguardia dell'ambiente. Acquisirà competenze e conoscenze delle tecniche della panetteria e dei prodotti da forno. Sarà infine introdotto alle materie manageriali per la gestione di un panificio: acquisti, food cost control, marketing, vendita, comunicazione e tecniche di esposizione.

Sbocchi lavorativi

Al termine del corso l'allievo potrà lavorare in panifici artigianali e industriali, in laboratori di pasticceria, in aziende alimentari, in negozi di alimentari, nel reparto pane dei supermercati e GDO, in strutture di ristorazione ed hotelierie. L'allievo potrà altresì aprire una propria attività.

Le fasi del corso

1
PASSO

Tutti i corsi prevedono una fase iniziale di **Orientamento individuale** in cui un team di esperti guida il candidato nella scelta del percorso professionale o nella verifica della compatibilità del corso con le tendenze e le ambizioni personali. La fase di orientamento individuale avviene per telefono o per skype e rappresenta per l'allievo un'occasione per affrontare la fase di formazione con la giusta determinazione.

2
PASSO

Segue una fase di **Studio teorico pratico** che comprende sia una parte di formazione sulle soft skills, quelle che riguardano la persona, necessarie ad affrontare il cambiamento e le sfide del futuro, sia una parte teorico-pratica di formazione professionale e di preparazione al lavoro vero e proprio. Questa parte del corso si svolge in modalità e-learning. Mia Academy ha realizzato una piattaforma e-learning di proprietà che ospita tutti i contenuti dei corsi, fruibili in ogni momento dall'allievo in qualsiasi luogo si trovi attraverso pc, tablet e smartphone. L'allievo può inoltre avvalersi dell'assistenza tecnica e didattica dei docenti e dei tutor.

Il corso ha una organizzazione modulare. Ogni modulo richiede un tempo di studio settimanale ed è composto da slides, filmati registrati, video-esercitazioni pratiche e test finale. Completate le esercitazioni pratiche e superato il test finale, l'allievo può accedere al successivo. Il corso per Panettiere è composto da 9 moduli didattici.

3
PASSO

La terza fase prevede uno **Stage**, necessario a creare un'esperienza sul campo. Le aziende vengono selezionate da Mia Academy e aderiscono a un codice etico che garantisce all'allievo un trattamento adeguato nel rispetto dello spirito di formazione del tirocinio. Il corso di Panettiere prevede un periodo di stage da 1 a 3 mesi in un'azienda selezionata tra le eccellenze della città di residenza dell'allievo o in altre località, in base alle esigenze logistiche e lavorative.

4
PASSO

La quarta fase prevede l'**Accompagnamento al lavoro**. Gli esperti di Mia Academy costruiscono per ciascun allievo un percorso di promozione del curriculum volto a favorire l'ingresso nel mercato del lavoro in Italia o all'estero sia come dipendente che come imprenditore. La scuola ha un proprio ufficio job opportunities e collabora con varie agenzie per il lavoro.

5
PASSO

Mia Academy Community. In un mondo che cambia, cambiano rapidamente sia le competenze personali che professionali di un lavoratore. Per questo gli allievi che completano con profitto il proprio corso accedono di diritto alla Mia Academy Community, una rete in grado di proteggere e di guidare l'allievo nelle scelte che dovrà affrontare nel corso della sua carriera lavorativa. La Community è un network di relazioni tra allievi, docenti, esperti ed aziende che offre agli allievi formazione continua sia nel campo tecnico professionale sia per quanto riguarda le soft skills, vale a dire le competenze e le abilità personali.



CORSO DI PANETTIERE

Titoli rilasciati

Al termine del corso vengono rilasciati: Diploma di specializzazione + Attestato teorico/pratico + Attestato di stage + Attestato HACCP con validità europea + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di primo soccorso + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia trattamento dei dati (privacy) + Certificato di acquisizione delle conoscenze in materia di prevenzione del Covid19.

Il docente del corso

Emanuele
CAMAGGI

Docente, consulente, ideatore, promotore, ma soprattutto artigiano, di quelli che lavorano di notte, quando la città dorme, inebriando le strade con il dolce profumo del pane.

Emanuele Camaggi è un moderno panettiere, di quelli che non si limitano ad ereditare un mestiere, ma ne approfondiscono ogni aspetto, studiando e migliorando quel saper fare espressione del *Made in Italy*.

Terminati gli studi, affianca il padre nel panificio di famiglia, sui colli bolognesi. La voglia di conoscere e crescere nel proprio mestiere, però, lo portano a girare l'Italia, prima come operatore e poi come consulente per l'apertura di centri specializzati nella lavorazione artigianale del pane. Ha collaborato con il CNR nella realizzazione di ricette che prevedono l'uso della farina di quinoa, la farina di zucca casertana e aleurone.

Che si parli di lievito naturale piuttosto che compresso, Emanuele vi farà mettere le "mani in pasta" facendovi innamorare di uno dei mestieri più antichi del mondo.



CORSO DI PANETTIERE

Programma del corso - Fase di studio teorico pratico (e-learning)

MODULO I

"Il pane di ieri e di oggi"

- Videolezione

"Introduzione al corso"

- Videolezione

"Gli ingredienti"

- Slide

"Storie del pane e del grano"

"La macinazione"

"Le farine"

- Esercitazioni

"Pizza in teglia o al taglio"

- Test di valutazione

MODULO II

"Nutrienti ed ingredienti"

- Videolezione

"Il lievito madre"

- Slide

"Nutrienti"

"Farina"

"Lievito"

"Acqua, sale, malto, grassi"

"Coadiuvanti e preparati"

"Approfondimenti sul lievito madre"

- Esercitazioni

"Lievito madre, pane soffice con pasta madre, pasta acida"

- Test di valutazione

MODULO III

"Fare il pane" (parte I)

- Videolezione

"Le attrezzature"

- Slide

"Lievitazione"

"Metodi di lavorazione"

"Biga"

"Processi dell'impasto"

"Impastatrici e strumenti"

- Esercitazioni

"La biga"

- Test di valutazione

MODULO IV

"Fare il pane" (parte II)

- Videolezione

"Il lievito poolish"

- Slide

"Fermalievitazione"

"Forno e cottura"

"Consevasione"

"Difetti"

"Ricette di pane"

- Esercitazioni

"Il poolish"

- Test di valutazione

MODULO V

"Varietà"

- Videolezione

"Il pane di segale"

"I grissini"

"Cottura del pane e dei grissini"

- Slide

"Pani del nord Italia"

"Pani del centro Italia"

"Pani del sud Italia"

"Pani del mondo"

- Esercitazioni

"La ciabatta"

- Test di valutazione

MODULO VI

"Fare i dolci" (parte I)

- Videolezione

"La brioche"

"La cottura della brioche"

- Slide

"Pasta frolla"

"Dolci di pasta frolla"

"Pasta sfoglia e pan di spagna"

"Creme e dolci di base"

- Esercitazioni

"I cornetti"

- Test di valutazione



CORSO DI PANETTIERE

MODULO VII

"Fare i dolci" (parte II)

- Videolezione

"Preparazione del pane con caso aziendale"

- Slide

"Lievitati"

"Plum cake"

"Salati A"

"Salati B"

- Esercitazioni

"Treccia lievitata"

- Test di valutazione

MODULO VIII

"Il cliente"

- Videolezione

"Cottura del pane"

- Slide

Verso il cliente

Esporre

Vendere

Trends di produzione e di consumo

- Esercitazioni

"La piadina romagnola"

- Test di valutazione

MODULO IX

"Il panettiere"

- Videolezione

"Il forno"

- Slide

L'artigiano

Diventare panettiere

Salute e sicurezza sul lavoro

Igiene e sicurezza alimentare

A e B

Norme varie

- Esercitazioni

"Il pane integrale e la rosetta"

- Test di valutazione

EXTRA

- Slide

"I costi in cucina"

"Il food cost control"

"Il prezzo di vendita"

"La gestione del magazzino"

ESAME FINALE CON CONSEGNA DI UN BOOK

Il materiale didattico comprende slides e filmati che spiegano nel dettaglio come diventare un Panettiere professionista. Durante il corso ogni allievo è seguito da un tutor personale e dai docenti del corso.



www.miacademy.it

info@miacademy.it



seguici su facebook
[@miacademyformazione](https://www.facebook.com/miacademyformazione)