



IL CONSULENTE PASTRY PASTRY CHEF

La figura del Consulente Pastry Chef Disciplinare e Requisiti

Il Consulente Pastry Chef è un professionista esperto del comparto della Pasticceria, Pasticceria Ristorativa e del Catering.

Le sue competenze spaziano dalla conoscenza dei prodotti di tutto il comparto di Pasticceria, fino al Management di una azienda.

Il Consulente Pastry Chef ha una competenza della Pasticceria, della Pasticceria Ristorativa e del Catering i cui compiti principali sconfinano dalla scelta degli ingredienti, dei fornitori, della linea produttiva, del personale, della preparazione di prodotti dolciari, della logistica, delle attrezzature, alla sottoscrizione delle direttive, che si rendono necessarie per condurre con successo tutto il comparto di pasticceria.

Il Consulente Pastry Chef è la figura qualificata per la presentazione e la produzione di prodotti dolciari.

Il Consulente Pastry Chef è un vero e proprio esperto di pasticceria. Questa figura si occupa soprattutto della preparazione di prodotti dolciari, ed è un esperto nella formazione del personale di pasticceria.

La sua professione è molto più complessa delle sue apparenze. La figura del **Consulente Pastry Chef** è nota soprattutto per ciò che fa in pasticceria, ma esistono tantissimi altri compiti che lui svolge. Quest'ultimi sono fondamentali per garantire al cliente un'esperienza di livello alto.

Il Consulente Pastry Chef è una figura che prettamente lavora nella pasticceria e nella ristorazione, ma può lavorare in maniera autonoma come libero professionista e la sua competenza è richiesta anche per eventi, catering, show coking, formazione del personale di pasticceria, nell'analisi della linea produttiva, nella consulenza di pasticceria, nella docenza e nel settore enogastronomico.

Il Consulente Pastry Chef è impiegato in molteplici realtà aziendali, ultimamente anche nella GDO (grande distribuzione organizzata). Nelle pasticcerie si occupa della selezione dei prodotti, in accordo con la direzione della struttura, della redazione e dell'aggiornamento della linea dei prodotti da preparare, collabora con il personale di vendita sul banco, e con il barman, nonché della gestione del magazzino. Nella sala del bar di vendita consiglia il personale, sulla comunicazione efficace su come devono illustrare i prodotti in modo che la comunicazione risulti coinvolgente ed emozionante.

Cura il servizio del laboratorio di produzione e del personale di vendita addetto alla vetrina.

Il Consulente Pastry Chef si occupa del personale, lo seleziona, lo colloca nel team, lo prepara, lo supporta, lo motiva e lo rende produttivo ed efficiente. Guida il laboratorio ed il personale addetto alla preparazione della vetrina.

Il Consulente Pastry Chef ha competenze nel Marketing e Comunicazione, ed elabora strategie per la vendita ed il successo del locale.

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

Il Consulente Pastry Chef è una figura di esperto al quale rivolgersi per le notizie sulle caratteristiche dei prodotti dolciari. Pertanto, Il Consulente Pastry Chef deve essere in grado di rispondere con competenza alla richiesta di tali informazioni ed essere in grado di fare un'analisi organolettica dei prodotti realizzati con termini appropriati. Poiché si tratta di una materia molto vasta ed in continua evoluzione, egli ha il dovere di arricchire costantemente le proprie conoscenze e di aggiornarsi su tutte le innovazioni tecnologiche.

Il Consulente Pastry Chef si aggiorna costantemente sul mondo del SEO, sui Social e sulle Tecnologie, al fine di migliorare la promozione e la comunicazione del locale.

Le Origini.

Radici storiche della professione del Consulente Pastry Chef

Trattare l'argomento pasticceria (e con esso anche la cucina) da un punto di vista storico presenta notevoli problemi determinati dalle fonti. Gli scritti che riguardano la cucina sono pochi e l'argomento fu considerato minore nelle epoche passate. Con l'avvento del Cristianesimo, inoltre, sulla buona tavola gravò la disapprovazione del peccato di gola e questo contribuì a limitare la produzione di testi in merito, spesso visti come l'oziosa perdita di tempo di ghiottoni sfaccendati. In particolare, troviamo un vuoto dalla caduta di Roma sino all'anno 1000 e le poche indicazioni reperite trattano soprattutto dell'aspetto morale del cibo (digiuni e astensioni nei giorni di magro) o dell'aspetto dietistico: quali ingredienti assumere o meno per restare in salute e curarsi. Ricette, tuttavia, non sono riportate o ci sono pervenute. Solo attorno all'XI secolo, nei monasteri, si inizia a stilare ricettari veri e propri, il primo dei quali ci risulta essere quello della badessa Ildegarda di Bingen, figura di spicco dell'epoca e molto famosa per la sua cultura, la sua morale e i suoi manuali di medicina.

Ricostruire ricette tanto antiche nel dettaglio è, tuttavia, oggettivamente molto complesso sia per la mancanza di uniformità di termini e soprattutto per quella di unità di misura: zone diverse parlavano lingue diverse e misuravano in modi del tutto differenti, che talvolta convivevano persino nel medesimo territorio. Oltre a queste poche fonti sono giunti a noi rari testi nei quali la cucina fosse analizzata come strumento di salute e di cura, piuttosto che di piacere. Queste opere, di medici europei o arabi e talvolta di monaci contribuiscono a darci uno spaccato della dietistica nei secoli.

L'argomento comincia a venire trattato con una certa cura e metodo solo a partire dal 1200 e conoscerà un interesse particolare dal 1400-1500. Tuttavia, si deve tenere presente che l'analfabetismo era la norma per la maggior parte della popolazione e persino tra i professionisti di alto livello cui molti cuochi e pasticceri appartenevano. Questo aspetto sarà destinato a perdurare anche in epoche più recenti, limitando ulteriormente i testi che trattano di cucina e pasticceria. In tal senso i testi in nostro possesso furono scritti da persone colte e benestanti quando non decisamente ricche; pertanto, trattano in larga parte di cucina per ricchi. La tradizione culinaria delle popolazioni è sopravvissuta solo in via empirica passando, diciamo così, da cuoco o cuoca al suo successore.

Va, inoltre, ricordato che le cene e i banchetti solenni erano occasioni mondane, in cui andava ostentata la ricchezza e la potenza del signore: le portate erano nell'ordine delle decine e, poiché molte non venivano

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24

50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

quasi toccate, la festa si allargava anche alla servitù che dimorava presso il Signore e che mangiava ciò che era avanzato. Per contro il cibo quotidiano era sobrio e molto moderato; scendendo di classe sociale dal sobrio passava rapidamente al misero. Da tutto questo consegue che i dolci erano effettivamente una portata di lusso, quasi sconosciuta tra la gente comune, se non nelle forme più rustiche. Oggi sono in corso diversi studi filologici sulla cucina delle diverse zone europee che cercano di rintracciare l'origine e sviluppo di alcune preparazioni, perché facenti parte della cultura, dello sviluppo e della storia delle popolazioni.

Negli ultimi 2 decenni il Pasticcere è diventato il “Pastry Chef”, vuoi per la medianicità delle trasmissioni, vuoi per il “fascino” della parola, la maggiore parte dei Pasticceri oggi gli piace farsi chiamare Pastry Chef.

Il Pastry Chef (cuoco pasticcere o Chef Pâtissier) oggi è una figura professionale, ed è il responsabile di pasticceria nella ristorazione. Il Pastry Chef 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.

Lo Chef Pâtissier è una figura ricercata in ristoranti di alto livello e nelle sale ristorante di hotel di lusso, grandi catene alberghiere e sulle navi da crociera.

Il pasticcere può lavorare come dipendente oppure, una volta maturato un certo grado di esperienza, gestire una propria attività in qualità di titolare. Sul lavoro di regola indossa un abbigliamento professionale: la divisa prevede la giacca da pasticcere, grembiule e cappello da pasticcere (o copricapo), la normativa HACCP dice che l'abbigliamento deve essere di colore chiaro, questo perché rende lo sporco maggiormente visibile.

Ma andiamo avanti, come si diceva negli ultimi anni questa figura oltre che essersi appropriata di questo termine, si è evoluta. Moltissimi oggi sono Personal Pastry Chef o Consulenti Pastry Chef, chiamati per molteplici esigenze. Quindi Il Consulente Pastry Chef è un libero professionista che svolge svariati compiti, tra cui la consulenza di pasticceria, cercando di migliorare gli aspetti di una pasticceria o la pasticceria di un ristorante o di una start up, per condurlo al successo.

Come opera il Consulente Chef.

- **Il Consulente Pastry Chef** possiamo dire che è il professionista che cerca di migliorare gli aspetti della pasticceria o della pasticceria nella ristorazione, le produzioni dolciarie e di salati, la scelta dei fornitori, la formazione del personale, ed è l'anima pulsante della pasticceria
- **Il Consulente Pastry Chef** seleziona il personale più idoneo per il target appropriato per la pasticceria
- **Il Consulente Pastry Chef** è un esperto di Survey, e svolge le indagini per individuare il corretto Target
- **Il Consulente Pastry Chef** lavora con lo staff addetto alla preparazione della vetrina, e con il comparto del laboratorio, per sviluppare il prodotto ed il servizio più idoneo per il Target
- **Il Consulente Pastry Chef** seleziona i fornitori più idonei per il Target del locale
- **Il Consulente Pastry Chef** è un esperto di Food Cost, analizza costantemente entrate ed uscite al fine di ottenere la migliore resa per il locale, creando maggiori profitti
- **Il Consulente Pastry Chef** elabora strategie di Marketing e Comunicazione per condurre al successo la pasticceria o la linea di pasticceria di un ristorante

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

- **Il Consulente Pastry Chef** elabora la linea dei prodotti da preparare per una pasticceria o i dessert per un ristorante, Analizza la posizione geografica, il target della pasticceria o del ristorante, che a sua volta è influenzato da costumi, tradizioni, etnia, eccellenze del territorio, optando la migliore scelta, in collaborazione con il responsabile addetto al Bar
- Organizza il magazzino sia del fresco che del secco, si assicura che sia sempre ben fornita e che i prodotti, godano di un ambiente con umidità e temperatura controllata, al fine di preservare la conservazione e le proprietà organolettiche dei vini
- **Il Consulente Pastry Chef** è generalmente il Responsabile HACCP, e si occupa che Frighi, Pasticceria, Cambusa, Spogliatoi e tutti i locali, preoccupandosi che siano puliti, igienizzati, secondo il Manuale di Autocontrollo
- **Il Consulente Pastry Chef** è il responsabile generalmente del personale e della loro formazione
- **Il Consulente Pastry Chef** monitora costantemente l'offerta dei prodotti dolci e salati, del servizio, dei prodotti acquistati dal punto di vista della soddisfazione del cliente, ed effettua le modifiche necessarie
- **Il Consulente Pastry Chef** si preoccupa che non manchino mai le derrate alimentari, prodotti igienizzanti, e tutto il necessario alla produzione, somministrazione e vita giornaliera del locale

Requisiti richiesti di ammissione.

Sono richiesti uno dei seguenti Titoli di studio o di Esperienza:

- Diploma di Maturità di Servizi Tecnici Ristorativi ad indirizzo pasticceria e 5 anni di esperienza come Pasticcere
- Diploma Professionale di Pasticcere o Pastry Chef riconosciuto da ASSOIP
- Laurea Triennale o Magistrale in Servizi Ristorativi, Agroalimentari, Gastronomia ed esperienza di 5 anni come Pasticcere
- Master di Specializzazione in Agronomia, Gastronomia, Servizi Ristorativi, Agroalimentari o simili e 5 anni di esperienza come Pasticcere
- Eventuali altre candidature saranno sottoposte al Consiglio Direttivo
- Comprovata Esperienza Lavorativa di 15 anni nel settore come Pasticcere

Ogni candidatura sarà sottoposta al Consiglio Direttivo per l'approvazione.

Obblighi di aggiornamento:

L'associazione richiede la partecipazione con frequenza annuale ad un corso di aggiornamento della durata non inferiore a 16 ore, o 20 CFU

Formazione continua

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 7 agosto 2012, n. 137

"... Al fine di garantire la qualità ed efficienza della prestazione professionale, nel migliore interesse dell'utente e della collettività, e per conseguire l'obiettivo dello sviluppo professionale, ogni professionista ha l'obbligo di curare il continuo e costante aggiornamento della propria competenza professionale secondo quanto previsto dal presente articolo. La violazione dell'obbligo di cui al periodo precedente costituisce illecito disciplinare. ..."

Strumenti predisposti per l'accertamento dell'obbligo di aggiornamento professionale:

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it

l'assolvimento dell'obbligo formativo viene accertato attraverso la presentazione di idonea documentazione atta a certificare l'attività di formazione effettuata. Gli attestati di partecipazione agli eventi formativi organizzati direttamente dall'Associazione o da enti autorizzati da ASSOIP, devono essere inviati alla sede associativa presso la quale, per ogni associato, viene tenuta apposita cartella finalizzata al computo dei crediti formativi, e specifico database.

L'Associazione istituisce all'occorrenza classi di Specializzazione per **Il Consulente Pastry Chef** da abbinare alla qualifica principale.

Approvato dal Consiglio nella seduta del 20 marzo 2020

Il Consiglio Nazionale

Il Presidente

ASSOIP

Sede legale e amministrativa via Ponzano n°24
50053, Empoli, Firenze

segreteria@assoip.it - www.assoip.it