



Corso Tecnico per Pastaio

Il corso propone un percorso formativo approfondito che mette in condizione gli allievi di potere operare nel settore della pastificazione (**Comparto Retail & Gdo**)

La preparazione dell'allievo viene curata da un punto di vista tecnico e didattico, al fine di formare una figura professionale in grado, di gestire un laboratorio artigianale di pasta fresca.

In particolare vengono sviluppate le conoscenze delle materie prime, il bilanciamento del prodotto, le lavorazioni specifiche, affrontando anche le tematiche relative agli aspetti gastronomici, per la preparazione di piatti da asporto.

La scuola segnala gli allievi più meritevoli, alle strutture partner ,attraverso il proprio data base dedicato, **facilitando** il loro inserimento sul mercato del lavoro.

Il Programma Didattico

Elementi base:

Nozioni base HACCP

Merceologia ..il grano le semole le farine le uova

Realizzazione formatura e conservazione di alcuni impasti di base

Bilanciamenti degli impasti

La Produzione manuale di impasti di base all'uovo e acqua e farina :

I riposi

L'uso del mattarello

Formatura e realizzazione di varie tipologie di paste fresche

La sfoglia la fettuccina

Processi tecnologici:

Presenza e conoscenza delle macchine più diffuse nei laboratori

le paste laminate

le paste trafilate

realizzazione di impasti

produzione di alcuni formati

Visita in Mulino:

Mulino Poggi

Le farcie:

Materie prime di base

Cottura e conservazione

Realizzazione di 3 farcie ...base carne,vegetale e pesce

Besciamelle e Ragout

La formatura:

I formati ripieni più diffusi .. la territorialità..la stagionalità

Formatura manuale di ravioli e cannelloni

Formatura a macchina di ravioli

La gastronomia nei laboratori di pasta fresca:

Cottura e realizzazione di prodotti gastronomici di base

La conservazione

Visita in Laboratorio

I piatti pronti da asporto:

Produzione di piatti da forno...lasagne strudel cannelloni

la precotttura

la cottura

la conservazione

la rimessa in temperatura

Impasti e farcie moderne:

Filosofia del gusto

Evoluzione del merchandise

Laboratori moderni

Esami

Al termine di ogni lezione pratica degustazione e analisi sensoriale dei prodotti elaborati dagli allievi.

Tutte le lezioni si svolgono presso i nostri laboratori professionali, in Via della Pineta Sacchetti, 263.

Inizio Corso: 20 Ottobre 2015

Giorni: Martedì, Giovedì

Indirizzo: Via Della Pineta Sacchetti, 263

Orario: 15:00 ~ 21:00

Numero lezioni: 10

NOTE:

Costo Iscrizione: € 0,00

Costo Corso: € 1.000,00 + IVA