



## 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