

*Il corso parte al
raggiungimento
del minimo di iscritti.
PRE-ISCRIVITI*

Puoi lasciare la tua
manifestazione d'interesse

DI PERSONA oppure ON LINE

WWW.FORMAZIONEMANTOVA.IT



DOVE SIAMO

MANTOVA
via Gandolfo, 13 - 46100

CONTATTI

AZIENDA SPECIALE DELLA PROVINCIA
DI MANTOVA

FORMAZIONE MANTOVA - FOR.MA

da lunedì a venerdì
8.00 - 13.00

0376 432 537 - 550
segreteria@cfpmantova.it
chiara.delfini@formazionemantova.it

www.formazionemantova.it



**FOR.
MA**

PASTA ARTIGIANALE

CORSI
2019/20

Caratteristiche dei corsi

- docente professionista
- laboratori specializzati
- esercitazioni pratiche
- nr.1 postazione per allievo

Informazioni generali

- le date dei corsi potrebbero variare per motivi organizzativi
- a fine corso si rilascia l'attestato del percorso formativo (con frequenza 75% del monte ore e superamento test finale)

PASTA ARTIGIANALE

martedì

DURATA: 32 ore

REQUISITI: assolvimento scuola
obbligo



PASTA ARTIGIANALE BASE

- i cereali e i loro derivati
- la farina: produzione e classificazione
- la produzione, il commercio e la conservazione delle uova
- la pasta alimentare: caratteristiche e classificazione
- i primi piatti a base di pasta in Italia (cucina regionale)
- le paste fresche
- le paste farcite
- le paste gratinate
- Sistema H.A.C.C.P. (cenni)

PASTA ARTIGIANALE AVANZATO

- i cereali e i loro derivati (approfondimento)
- la farina: produzione e classificazione (approfondimento)
- tecniche di impasto (approfondimento)
- utilizzo di semilavorati
- le paste fresche
- le paste farcite
- le paste gratinate
- primi piatti dal mondo
- primi piatti a buffet



IL LABORATORIO TECNICO PROFESSIONALE DI 120 mq.

È dotato di strumenti all'avanguardia per preparazioni di prodotti semilavorati, cottura e conservazione.

-Forni di ultima generazione con sistema computerizzato

-Abbattitori di temperatura

-Forni per pasticceria, panificazione, pizzeria, microonde

-Macchine per la preparazione di diverse tipologie di impasti

-Microclima ottimizzato da sistema di aspirazione compensato