

PASTA ARTIGIANALE

PRE
ISCRIVITI

2016/2017
corso base



docente professionista

laboratorio di cucina

esercitazioni pratiche

postazione per allievo

ORGANIZZAZIONE CORSO BASE

DURATA 32 Ore 8 incontri - una volta alla settimana

COSTO €210

REQUISITI assolvimento scuola obbligo

STRUMENTI IN AULA LIM interattiva per la classe e

laboratorio di cucina professionale dedicato al corso



PROGRAMMA CORSO 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

IL LABORATORIO

Il laboratorio tecnico professionale è disposto su una superficie 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
POSTAZIONE DI LAVORO
SINGOLA PER OGNI
OPERATORE/ALLIEVO

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO AVANZATO

DURATA 32 Ore 8 incontri - una volta alla settimana

COSTO €210

REQUISITI assolvimento scuola obbligo e superamento con attestato del corso base a For.Ma o presso altro ente

STRUMENTI IN AULA LIM interattiva per la classe e laboratorio di cucina professionale dedicato al corso



PROGRAMMA CORSO AVANZATO

- *Tecniche di impasto indiretto*
- *Utilizzo di semilavorati*
- *Pane artistico (contenitori, cesti, ecc.)*
 - *I pani regionali*
 - *Pane per ristorazione*
- *Utilizzo del pane raffermo*
- *Le pizze "basi pronte tonde e in teglia"*
 - *Le focacce, pane etnico*

Per fare i tortelli... da dove iniziare?

Pasta all'uovo, sfoglie, impasti con farina integrale: metti le mani in pasta! Dallo studio delle materie prime fino alla realizzazione dei primi piatti in cucina professionale, potrai scoprire tutti i segreti per una buona pasta fatta in casa e, perché no, coltivare una passione, quella per la pasta.

INFORMAZIONI

VARIAZIONI: le date del corso potranno cambiare in funzione delle esigenze organizzative e/o nell'attesa di raggiungere il numero minimo di 15 partecipanti



CHI ORGANIZZA I CORSI

Azienda Speciale di Formazione della
Provincia di Mantova

via Gandolfo, 13 46100 Mantova

TITOLO RILASCIATO

attestato percorso formativo a
conclusione positiva del corso tramite
frequenza di almeno il 75% del
monte ore e superamento del test
finale

A CHI SI RIVOLGE

A chi vuole conoscere il mondo della
buona tavola

A chi vuole imparare basi ed
fondamenti di cucina

Ad appassionati che vogliono
approfondire conoscenze e tecniche di
base del servizio sala-bar

Degustazioni di quanto prodotto
A disposizione uno chef professionale

PRE-ISCRIZIONI

dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 13
FORMAZIONE MANTOVA -
FORMA

0376 432 537

segreteria@cfpmantova.it

Il corso parte al raggiungimento
del minimo di iscritti nel giorno
di giovedì

ORARIO 18.00-22.00

CHI SIAMO

FORMA è l'Azienda Speciale che la
Provincia di Mantova ha costituito nel
2007 dopo il trasferimento degli ex CFP
regionali alle Province.

FORMA è ente accreditato presso
Regione Lombardia per i servizi al lavoro
e alla formazione continua, permanente
e superiore.