



CORSO DI TECNICO PASTAIO

DESCRIZIONE

Il corso, a cadenza bisettimanale, affronterà lo studio delle materie prime partendo dalle uova e passando per le farine e le semole, approfondendone caratteristiche tecnologiche e merceologiche. Gli allievi apprenderanno le tecniche di impasto, sfogliatura e taglio, secondo la prassi di un operatore specializzato nella produzione di pasta. Attraverso lezioni teorico-pratiche verranno realizzati i vari tipi di pasta, i prodotti da forno, e verrà affrontata la conservazione e lo stoccaggio dei prodotti stessi in un'ottica di gestione di una linea produttiva, così come avviene in un laboratorio di produzione. Il percorso formativo prevede una parte dedicata alla normativa HACCP, nonché visite in laboratori.



Costo del corso € 2200,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo del corso comprende:

- attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo chef
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 6 ore)
- divisa composta da giacca e bandana personalizzate con logo della scuola
- dispensa e materiale didattico
- borsone per il trasporto di divisa e materiale didattico
- materie prime e di consumo
- assicurazione INAIL
- uso delle attrezzature dei laboratori
- degustazioni giornaliere

Formare la figura del vero “tecnico pastaio”, spendibile sia in ristorante, sia in attività commerciali di pasta all'uovo.

Far acquisire tutte quelle conoscenze teoriche e tecniche pratiche necessarie per offrire un prodotto di qualità.

Trasferire le nozioni attraverso un percorso di studio articolato, che parte dalle basi ancestrali della nostra cultura gastronomica e si sviluppa attraverso lo studio approfondito della materia prima, delle tecniche di produzione, conservazione, stoccaggio e vendita.

I moduli formativi del corso sono:

1. **Igiene degli alimenti e procedure HACCP:** 6 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato di Responsabile del Piano di Autocontrollo HACCP secondo la normativa europea (Reg. CE 852/04) e regionale (DGR Lazio 825/09)
2. **Salute e sicurezza in ambiente di lavoro:** 8 ore di formazione obbligatoria con rilascio dell'attestato secondo la normativa D. Lgs 81/08
3. **Storia della pasta fresca,** le paste tradizionali italiane, gli attrezzi per la



lavorazione, tecniche di cottura ecc

4. **La merceologia:** una disamina dettagliata degli ingredienti e del loro corretto utilizzo

5. **Gli impasti manuali:**

- di acqua e farina di grano tenero e semola
- di uova e farina formati lunghi
- di uova e farina formati corti
- da stendere con sfogliatrice da banco per la ristorazione

6. **Le paste farcite:** caratteristiche generali

7. **Le paste ripiene:** paste ripiegate, paste sovrapposte, confezionamento, conservazione e cottura, tipologie di farce

8. **I formati della tradizione:** cappelletti, tortelli, tortellini, agnolotti, ravioli, schlutzkrapfen

9. **Le paste colorate:** bilanciamento e produzione varie tipologie

10. Le **paste da forno** a sfoglia sovrapposta (lasagne ragù, verdi, vegetali) e a sfoglia arrotolata (cannelloni, girelle)

11. **Formati speciali**, tipicità regionali, farine alternative

12. **Visita laboratori**

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà:

- attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef
- attestato HACCP sostitutivo del libretto sanitario (DGR Lazio 825/09 e Reg. CE 852/04) (frequenza obbligatoria 6 ore)
- attestato di sicurezza nei luoghi di lavoro (D. Lgs 81/08) (frequenza obbligatoria 8 ore)

