

La Rustica

Pasta Fresca Artigianale - Bottega Scuola

CORSO PROFESSIONALE PER IMPARARE UN'ARTE

**Teoria, prove pratiche, dimostrazioni, degustazioni
con la partecipazione di docenti altamente qualificati.**

Corso teorico e pratico rivolto ad aspiranti pastai, cuochi, diplomati all'alberghiero, ma soprattutto a chi vuole imparare un'arte.

- Corso individuale
- Durata 36 ore (suddivise in incontri da 4 ore ciascuno)
- Calendario del percorso da definire insieme

PROGRAMMA

- Le farine: tipologie e utilizzo
- Uova fresche, pastorizzate e liofilizzate
- Uso dei semilavorati
- I ripieni
- I metodi di cottura
- Il Piano di autocontrollo e accenni alla normativa HACCP
- Elementi di microbiologia
- Paste alternative: gluten free e paste colorate
- Metodi e strumenti di conservazione degli alimenti
- Abbinamento sughi e salse alla pasta fresca
- Uso dei macchinari e loro conoscenza
- Principi nutrizionali
- Rilascio di attestato di frequenza con relativa valutazione

Questo corso è tenuto dai Maestri Pastai Artigiani Piero Stocchi e Lina Sposato iscritti all'albo regionale e accreditati come Bottega Scuola (Cod. Accreditamento Regione Toscana BS0948), sia da altri docenti professionisti ed altamente qualificati nella materia.

Per Informazioni su inizio corsi, costi e iscrizioni contattare la nostra sede

La Rustica s.n.c

Pasta Fresca Artigianale – Bottega Scuola

Via Ristoro d'Arezzo 98 – 52100 Arezzo Tel. 0575 357712 – Cell. 329 9173292

email: stocchi piero52@yahoo.it www.larusticapastafresca.it