
sperimentare accostamenti sempre innovativi per esaltare i sapori tradizionali del nostro Paese in chiave innovativa.

Grande passione per il mondo della pasta in tutte le sue sfaccettature – fresca, secca, ripiena, lievitata, integrale, biologica e per intolleranti.

Oltre ad essere un Technology Chef fornisce consulenza guidando in ogni fase il cliente, per progetti 'chiavi in mano'.

PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

Modulo 1 - I cereali

- Il grano e i suoi derivati
- Riso, mais e altri cereali
- I legumi

Modulo 2 - Le farine

- Semi e frutti, tuberi e radici
- Il glutine
- La celiachia
- Il grano arso
- Il kamut
- La farina di grilli
- La macinazione
- Ingredienti in aggiunta alla farina
- Le sostanze grasse
- Impasto al microscopio
- Preparazione della pasta
- Formati di pasta

Modulo 3 – Nozioni generali sulla produzione della pasta

- Abbatitore, Amido, Allergene, Asciugatore/essiccatore
- Biologico
- Calibratore, Campana/bicchiere di riempimento, Coclea, Confezionamento, Congelamento, Convogliatore, Cottura sottovuoto a bassa temperatura
- Essiccazione (pasta fresca/pasta secca), Estrusione
- Food loss, Furosina
- Glutine, Gramolatura, Gruppo di taglio o motorino tagliapasta
- Impastatrice, Impasto sgranato
- Km zero (km 0)
- Laminazione
- Macchina a doppia vasca, combinata/polifunzionale, per formati di pasta regionale, per la produzione

dei formati di pasta ripiena, degli gnocchi e dei ravioli, a campana per il sottovuoto

- Nidritrice
- Pasta ad estrusione, essiccata, fresca, fresca surgelata, laminata, ripiene, Paste speciali, stabilizzata, Pastorizzazione, Piegatura, Preincarto, Punzonatura
- Raffreddamento, Regioni e Aziende sanitarie locali, Rigatura
- Sacchetti alimentari, Sale bilanciato, Semilavorato, Senza glutine, Sfarinatore - Sfogliatrice automatica, Sfridi, Shelf life, Stenditori
- Taglierina automatica, Torchio, Trabatto, Trafila, Trazione dell'impastatrice, Tritacarne
- Ufficio Alimentare e Veterinario (FVO – Food Veterinary Office)
- Il laboratorio del pastaio, Il deposito di arrivo, Il magazzino o zona merci
- La zona di pesatura, dei macchinari, della lavorazione manuale, della produzione dei ripieni, della conservazione della pasta, di refrigerazione, di imballaggio
- Il deposito d'uscita
- Il negozio

Modulo 4 - I macchinari di un laboratorio di pasta

Video lezioni a cura del docente Raimondo Mendolia

- Panoramica macchinari
- Forma pasta
- Macchina combinata
- Laminazione e taglio

Modulo 5 – I formati della pasta

- Pasta minuta

Acini di pepe, Cascà/fregula, Cucus, Ditali/stortini, Orzo o risoni, Manfrigoli o grattini

- Pasta corta

Anelloni, Busiate/caserecce, Cavatelli, Cencioni, Conchiglie, Farfalle o nastrini, Fileja, Fricelli, Fusilli, Gnocchi alla romana, Gnocchetti sardi o mallorèddus, Lorighittas, Lumache o pipe, Maltagliati, Maniche/mezze maniche, Orecchiette, Passatelli, Rotelle, Sagnarelli, Strascinati, Strozzapreti, Testaròli, Trofie

- Pasta a forma tubolare

Bucatini/perciatelli, Calamarata, Cannelloni, Garganelli, Maccheroni, Pàccheri, Penne, Rigatoni, Sagne n'cannulate, Ziti

- Pasta in nidi o matasse

Capelli d'angelo, Fettuccine, Lagane, Lasagna, Pappardelle, Pizzòccheri, Strangozzi o strongozzi, Tagliatelle, Tagliolini o tajarin

- Pasta lunga

Formati a sezione tonda, Bigoli, Fedelini o fidelini, Fusilli lunghi, Pici, Spaghetti, Tròccoli, Vermicelli, Spaghetti scanalati, Formatì a sezione quadrata, Tonnarelli o spaghetti alla chitarra, Formatì a sezione rettangolare o allungata, Bavette, Linguine, Mafalde o reginette, Sagne, Scialatielli, Trenette

-
- Pasta ripiena
Agnolotti del plin, Agnolotti piemontesi, Agnolotti pavesi, Agnolini, Anolini, Calzoncelli, Cappelletti, Cappellacci, Cappellacci dei briganti, Cargiù, Casoncelli, Casunziei, Cjarsons, Culurgiones, Fagottini, Marubini, Pansoti, Ravioli, Ravioli amari, Ravioli alla napoletana, Ravioli di stocco, Ravioloni scapolesi, Tortelli, Tortelloni, Tortellini
 - Gnocchi
Tipologie principali di impasto, Formatì regionali
 - Variazioni dell'impasto
La pasta all'uovo, La pasta all'uovo con l'aggiunta di acqua o di latte, La pasta colorata, La pasta aromatica

Modulo 6 - Pasta Fresca

Video lezioni a cura del docente Raimondo Mendolia

- Pasta senza uova estrusione corta
- Pasta all'uovo in estrusione
- Macchina estrusione pasta grande
- Pasta estrusione aromatizzata cacao e caffè
- Pastorizzazione: esempio con pasta al caffè
- Pasta laminata: esempio con pasta aromatizzata alla barbabietola, pasta genovese, pasta aromatizzata agli spinaci, pasta nero di seppia, pasta rinforzata
- Sottovuoto pasta laminata

Modulo 7 - Pasta ripiena

Video lezioni a cura del docente Raimondo Mendolia

- Esempi ripieni pasta con ingredienti crudi: prosciutto crudo/rucola/robiola, porchetta/pecorino/ricotta di pecora.
- Esempi ripieni pasta con ingredienti cotti: zucchine/peperoni/patate, spinaci/ricotta.
- Esempi ripieni pasta: asparagi/ricotta, carciofi/petto di pollo, carne di manzo, filetti di merluzzo/patate/acciughe/gamberi/ricotta
- Rigenerazione semilavorati pasta e ripieni
- Assemblare pasta ripiena: esempi di cappelletti, tortellini, ravioli, tortellone

Modulo 8 – Etichettatura degli alimenti e obblighi di comunicazione

- Scopo e campo di applicazione
- Definizioni
- Informazioni sugli alimenti: Collettività, Alimento preimballato, Ingrediente, Luogo di provenienza, Etichetta, Campo visivo, Leggibilità, Denominazione legale, usuale e descrittiva, Ingrediente primario, Tecnica di comunicazione a distanza
- Principi generali delle informazioni ai consumatori, Pratiche leali d'informazione, Responsabilità, Business to business

- Presentazione delle indicazioni obbligatorie, Metrologia, Messa a disposizione e presentazione delle informazioni obbligatorie, Requisiti linguistici, Vendita a distanza
- Indicazioni obbligatorie, Elenco delle indicazioni obbligatorie, Indicazioni complementari per alcune tipologie di alimenti, Denominazione di vendita dell'alimento, Elenco o lista degli ingredienti, Etichettatura degli allergeni, Termine minimo di conservazione, data di scadenza e data di congelamento, Condizioni di conservazione e istruzioni d'uso, Titolo alcolometrico, Paese d'origine e luogo di provenienza, Lotto
- Dichiarazioni nutrizionali, Contenuto della dichiarazione nutrizionale, Calcolo, Modalità di espressione della dichiarazione nutrizionale, Presentazione e forme di espressione supplementari, Esenzione dall'indicazione della dichiarazione nutrizionale
- Indicazioni volontarie e disposizioni nazionali, Requisiti applicabili alle informazioni volontarie, Disposizioni nazionali, Procedura di notifica
- Alimenti non preimballati, Disposizioni europee e nazionali, Claims nutrizionali e salutistici
- Ambito di applicazione, Indicazioni nutrizionali e sulla salute, Procedura di autorizzazione
- Categorie di alimenti disciplinate da normativa verticale, Sfarinati e pasta, Alimenti surgelati
- Etichettatura di prodotti da agricoltura biologica, Regimi di qualità, Prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, Alimenti senza glutine
- Simbologia relativi al prodotto alimentare, imballaggio e tutela ambientale

Modulo 9 – Sicurezza Alimentare

- Legislazione Alimentare europea
- Principi di Legislazione alimentare
- Analisi del rischio, Princípio di precauzione, Tutela del consumatore, Trasparenza, Autorità europea per la sicurezza alimentare – EFSA
- Definizione legale ed esclusioni, Alimenti soggetti ad autorizzazione preventiva, Prodotti alimentari soggetti a notifica, Prodotti di qualità DOP, IGP, SGT e prodotti di montagna
- Requisiti e obblighi di sicurezza
- Generalità sulle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni. Fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione
- Contaminazione fisica, chimica e biologica
- Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentari
- Igienie della persona, degli indumenti e delle mani
- Allergie alimentari e sicurezza dei lavoratori, Allergeni vegetali e animale
- Formazione del personale
- Manutenzione e pulizia, Procedure e metodi di pulizia, Programmi di pulizia
- Gestione degli organismi infestanti
- Processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti
- Acquisire e valutare il menù, Procedere con gli acquisti e controllare, Stoccare e conservare il prodotto
- Pulire e preparare il prodotto, Cuocere il prodotto, Conservare: abbattimento e rinvenimento, Tracciabilità e rintracciabilità, Confezionare e servire il pasto

-
- Pulire e igienizzare i locali e le attrezzature
 - Sanificazione: principi di detergenza e disinfezione, Caratteristiche e requisiti dei detergenti e disinfettanti
 - Fasi del ciclo di sanificazione, Detergenza e Disinfezione

PREREQUISITI

Buona conoscenza del computer

Licenzia Media

Gli stranieri devono possedere il permesso di soggiorno ed essere a conoscenza della lingua italiana

ATTESTATI RILASCIATI

Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di competenza "Pastaio Artigianale" di natura privata utile in tutto il territorio nazionale per la ricerca di lavoro.

Attestato di avvenuta parte pratica rilasciato dall'azienda ospitante. Un valore aggiunto al proprio curriculum Vitae per attestare l'esperienza pratica.

Attestato sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro, obbligatorio per svolgere tutte le professioni. Normativa di riferimento (D.lgs 81/08);

Attestato H.A.C.C.P, obbligatorio per coloro che manipolano alimenti e bevande

Siamo un ente di formazione professionale certificato ISO 9001:2008 e ISO 21001:2018.

Esperienza nel campo della formazione dal 2005. Operiamo in tutto il territorio italiano.

COSA ASPETTI? CHIEDI INFORMAZIONI SENZA IMPEGNO SUL PROGRAMMA, COSTO E ATTESTATI RILASCIATI. Chiudi