

CORSO PER PASTAIO

Formazione professionale per imparare a produrre pasta fresca, secca e senza glutine



E-MAC professional
Pasta Concept & Equipment



Formazione professionale

Il **Corso per Pastaio** di E-MAC professional prevede 5 giornate di formazione professionale che comprendono una panoramica generale sul mondo della pasta fresca, secca e senza glutine. Il corso è rivolto a tutti e soprattutto a persone senza alcuna esperienza (aspiranti imprenditori, neofiti del settore, ristoratori).





Programma del corso

Formazione professionale per Mastro Pastaio

1° giorno

09:00 - 09:30

Introduzione di Emanuele Frontini (Founder E-MAC)

Informazioni e programma delle attività del corso

Presentazione del team e dei partecipanti

09:30 - 11:00

Presentazione dell'azienda Molini Pivetti con prodotti e tecnologie che possono offrire ai pastifici

Presentazione dell'azienda Molini Riggi: produzione farine e semole ottenute da grani antichi e macinatura a pietra

Presentazione dell'azienda Molino Bongiovanni: produzione farine speciali, biologiche e senza glutine

11:00 - 12:00

Presentazione dell'azienda Kerry Ingredients con i loro prodotti per il settore della pasta

Introduzione ai finanziamenti e agevolazioni per l'acquisto di macchinari per pasta

13:30 - 17:30

Pratica dell'impasto e stesura con il mattarello e sfogliatrice per capire le varie differenze di lavorazione della pasta. Gnocchi fatti a mano, formati di pasta fresca, formati di pasta ripiena, pasta colorata con coloranti o vegetali, i ripieni.

2° giorno

09:00 - 10:00

Attività pratiche in laboratorio per la produzione di pasta fresca e pasta ripiena con l'utilizzo della macchina combinata Magnifica 120

10:00 - 12:00

Attività pratiche per la produzione di gnocchi con la macchina GN 2

Attività pratiche in laboratorio per la produzione di pasta fresca e ripiena con l'utilizzo della macchina combinata Magnifica 25

13:30 - 16:30

Attività pratiche in laboratorio con l'utilizzo della macchina combinata Magnifica 50 per la produzione di pasta corta, lunga, pasta ripiena (ravioli doppia sfoglia), con la preparazione dei ripieni.

16:30 - 18:00

Attività pratiche in laboratorio con l'utilizzo della macchina per cappelletti RCK 140.

3° giorno

09:00 - 12:00

Prove pratiche con i corsisti sui vari macchinari per pasta utilizzando le varie farine e semole (grani antichi, senza glutine, biologiche).

13:30 - 14:30

Questionario a punti sull'apprendimento delle nozioni base del corso

14:30 - 16:00

Proseguimento attività pratica di produzione pasta fresca sui vari macchinari

16:00 - 17:00

Studio dell'attività di pasta, layout, disposizione e business plan per lo sviluppo del business di pasta

Riepilogo degli argomenti trattati nei giorni precedenti con domande e questioni trattate

4° giorno

09:00 - 10:00

Le farine, le semole e la loro reologia
Teoria dell'essiccazione

10:00 - 12:00

Illustrazione dei sistemi di essiccazione
Dimostrazione teorica delle funzionalità di
un essiccatore

14:00 - 15:00

Spiegazione delle
caratteristiche strutturali dell'essiccazione
Formulazione di un diagramma di essiccazione

16:00 - 17:00

Produzione di un formato di pasta fresca
Avvio del ciclo di essiccazione completo

5° giorno

09:00 - 10:00

Analisi tecnologica della pasta essiccata il giorno precedente

Valutazione in termini di rigidità strutturale della pasta

Presenza o assenza di difetti (venature, bottature, colore, etc.)

Stabilizzazione della pasta a fine ciclo di essiccazione

10:00 - 13:30

Prove di packaging della pasta

Degustazione della pasta prodotta (analisi sensoriali, masticabilità, consistenza, tenuta in cottura, etc.)

14:00 - 15:30

Produzione di un formato di pasta fresca

Domande specifiche sui temi trattati

15:30 - 16:30

Premiazione dei primi 3 classificati

Consegna degli attestati di partecipazione al corso

Saluti dell'azienda, team building e networking



Calendario date

Il calendario di date disponibili per l'anno 2021

Calendario 2021

22-23-24-25-26 gennaio 2021

19-20-21-22-23 febbraio 2021

19-20-21-22-23 marzo 2021

16-17-18-19-20 aprile 2021

21-22-23-24-25 maggio 2021

18-19-20-21-22 giugno 2021

16-17-18-19-20 luglio 2021

17-18-19-20-21 settembre 2021

15-16-17-18-19 ottobre 2021

19-20-21-22-23 novembre 2021

10-11-12-13-14 dicembre 2021

Il numero di partecipanti per ogni classe è limitato a 10 persone.

Le iscrizioni per ogni data sono aperte fino a 15 giorni prima del corso.

Iscrizione al corso

Le modalità di iscrizione al corso e le modalità di pagamento



Modalità di partecipazione

È possibile partecipare al corso per pastaio in tre diverse modalità:

- **Corso completo** pasta fresca e secca (5 giornate) - Prezzo € 800
- **Corso pasta fresca** (3 giornate) - Prezzo € 500
- **Corso pasta secca** (2 giornate) - Prezzo € 300

Le prime 3 giornate delle date disponibili sono sempre relative al **corso pasta fresca** e le ultime 2 giornate delle date sono sempre relative al **corso pasta secca**.

Su richiesta è possibile partecipare a 2 date diverse per unire il corso 3+2 pasta fresca e pasta secca.

Il prezzo del corso comprende la formazione in aula, materiale didattico cartaceo e digitale, attestato di frequenza, pranzi e abbigliamento necessario per il corso.

Per poter partecipare al corso per pastaio è necessario effettuare l'iscrizione e confermare la partecipazione versando il 50% dell'importo del corso.



COVID-19

E-MAC professional ha adottato tutte le misure precauzionali per prevenire il contagio da COVID-19. Tutti gli ambienti sono completamente sanificati e il personale addetto provvede a mantenere igienizzati gli strumenti di lavoro.

Ogni partecipante riceverà tutti i dispositivi di protezione individuale necessari.

L'iscrizione al corso è valida per 12 mesi in caso di annullamento dovuto alla situazione attuale o impegni personali del cliente.

Dove siamo

Oltre 100 metriquadri di spazio allestito come un vero e proprio laboratorio artigianale per la produzione di pasta fresca, secca e senza glutine dove potrete imparare l'arte del mestiere del Pastaio.

Indirizzo

Via dell'Artigianato, 90
22070 Fenegrò (CO) - Italia





Hotel e viaggio

Siamo convenzionati con un hotel dove potrete soggiornare durante il vostro percorso di formazione.

Just Hotel Lomazzo Fiera

Via Ceresio 47/49 – 22074 Lomazzo (CO)

Tel. +39 02 96941801

booking@justhotelomazzo.it

www.justhotelomazzo.it

Doppia uso singolo Classic € 65.00

Doppia/Matrimoniale Classic € 75.00

Tripla € 95.00

Attestato

Al termine del corso viene rilasciato un attestato di frequenza in lingua italiana e in lingua inglese validi a livello internazionale.

L'attestato viene consegnato in forma cartacea al termine del corso e in forma digitale.



Chi siamo

Da oltre 30 anni E-MAC professional si occupa di macchine per pasta fresca e secca.

Oggi siamo in grado di accompagnare il cliente in ogni fase di realizzazione del suo pastificio, mettendo a disposizione macchinari, consulenza, formazione e assistenza per aprire un pastificio.





GRAZIE!



E-MAC professional
Pasta Concept & Equipment

W. www.emacprofessional.com **E.** info@emacprofessional.com **P.** +39 0331 1391 502

A. Via dell'Artigianato, 90 - 22070 Fenegrò (CO) - Italia