ISCOM Academy

Confcommercio Città Metropolitana di Bologna 1945 2025

Corso Professionale
PASTA FRESCA

145 ore

di cui 45 ore di laboratorio teorico/pratico e 100 ore di stage curriculare

Un **corso professionale** per chi ama i sapori della tradizione e desidera inserirsi in un settore in continua espansione.
Simbolo per eccellenza della cucina italiana, la pasta fresca racchiude in sé un'arte antica che richiede una conoscenza approfondita sia delle basi teoriche che dei metodi di lavorazione tradizionali e moderni coadiuvati dalle nuove tecnologie.
Obiettivo del corso è formare figure professionali complete, in grado di realizzare ad arte numerosi tipi di **pasta fresca artigianale**, con competenze importanti su conservazione, abbinamenti, qualità delle materie prime, tradizione e innovazione.
La didattica è affidata a professionisti qualificati appartenenti l'**Associazione delle Sfogline di Bologna e provincia**.

Piano didattico

- conoscenza delle materie prime
- formati di sfoglia semplice
- formati di sfoglia ripiena
- paste al forno
- altri formati
- ripieni
- condimenti
- colorazione della sfoglia
- pasta fresca senza glutine con insegnante certificata
- metodi di stesura
- conservazione e confezionamento
- cottura
- utilizzo bilancia
- sicurezza sul lavoro
- corso per alimentarista
- stage in azienda

Durata e frequenza

Il corso ha una durata di **145 ore** suddivise in **45 ore di laboratorio teorico/pratico e 100 ore di stage curriculare**.

Requisiti di iscrizione

Il corso è rivolto a tutti coloro che vogliono acquisire conoscenze tecniche e abilità manuali per la produzione di pasta fresca in tutte le sue forme, condimenti e prodotti gastronomici complementari.
Non è indispensabile avere esperienze pregresse nel settore.
L'accesso al corso è consentito ad un **numero massimo di 12 partecipanti**, per garantire la qualità dell'insegnamento e del coordinamento.

Quando

- Giovedì 04/02/2027 dalle 18.30 alle 22.30
- Sabato 06/02/2027 dalle 14.00 alle 18.30
- Giovedì 11/02/2027 dalle 18.30 alle 22.30
- Sabato 13/02/2027 dalle 14.00 alle 18.30
- Giovedì 18/02/2027 dalle 18.30 alle 22.30
- Sabato 20/02/2027 dalle 14.00 alle 18.30
- Giovedì 25/02/2027 dalle 18.30 alle 22.30
- Sabato 27/02/2027 dalle 14.00 alle 18.30

A seguire stage in azienda.

Contatto con il mondo del lavoro

Gli allievi che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di aula e laboratorio pratico, completeranno la loro formazione con un'esperienza di stage in aziende selezionate che producono pasta fresca, secca o senza glutine.
Lo stage pratico è una componente fondamentale del corso, poiché permette agli studenti di crescere ed apprendere direttamente sul campo grazie agli insegnamenti e all'esperienza dei professionisti che li affiancheranno.

Docenti

La didattica è affidata alle professioniste dell'**Associazione delle Sfogline di Bologna e Provincia**.
Nata nel 2011 a Bologna, capitale dell'enogastronomia, l'Associazione ha lo scopo di esaltare i vari aspetti della tradizione e della cultura del cibo del nostro territorio e valorizzare con profonda passione la nostra cucina.
La pasta fresca, fiore all'occhiello della cucina tradizionale, viene promossa, tutelata e difesa gelosamente dall'Associazione sia in Italia che all'Estero.

Attestato

Al termine del corso, ai partecipanti che avranno frequentato almeno l'80% delle lezioni verrà rilasciato un attestato di partecipazione.
Gli allievi presenti al relativo modulo riceveranno inoltre l'attestato per Alimentarista (obbligatorio per lavorare a contatto con gli alimenti) e l'attestato della Sicurezza sui luoghi di lavoro (obbligatorio per svolgere l'attività lavorativa).

Costo

1.350 € a persona
La quota d'iscrizione comprende:

- Grembiule in cotone
- Materiale didattico
- Attestato di partecipazione

Dove

Laboratorio Associazione Panificatori
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

www.iscomacademy.it

Per informazioni ed iscrizioni:

ISCOM Academy
ISCOM ACADEMY
Strada Maggiore, 23 - Bologna
Tel. **051.6487757**
bologna@iscomacademy.it - www.iscomacademy.it
Associazione Panificatori Bologna e Provincia
Associazione Sfogline Bologna e Provincia