



Università
di Camerino



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI ASCOLI PICENO



AMANDOLA TRAINING CENTRE

----- experience learn development -----

Grazie alla Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno, l'Università di Camerino mette in campo un'offerta formativa altamente professionalizzante volta al rilancio e allo sviluppo dei territori dell'entroterra appenninico

Anno Accademico 2018/19

Corso di Formazione

MASTRO PASTAIO

Amandola Auditorium Vittorio Virgili - piazza Matteotti inizio: 8 ottobre 2018

FINALITÀ ED OBIETTIVI

Scopo del corso è quello di formare una figura professionale completa, un artigiano in grado di realizzare numerosi tipi di pasta fresca e secca artigianale, con competenze importanti sulle produzioni di qualità, sul rapporto tra alimentazione e salute, sui messaggi veicolabili in etichetta, nel rispetto delle norme ed in grado di operare innovando nel solco della tradizione.

Il corso è rivolto a

- inoccupati e disoccupati in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore;
- tutti coloro che vogliono acquisire conoscenze tecnico/scientifico/normative ed abilità manuale per la produzione di pasta fresca in tutte le sue forme, condimenti e prodotti gastronomici complementari.

Non è indispensabile avere esperienze pregresse nel settore.

PROFILO PROFESSIONALE

Mastro Pastaio è un artigiano delle produzioni e trasformazioni agroalimentari, con competenze nelle produzioni di qualità, nel rapporto tra alimentazione e salute (anche in riferimento al valore nutrizionale e salutistico dell'alimento) e nelle norme che regolano i messaggi al consumatore specializzato in:

- Produzione di pasta fresca e ripiena per pastifici e laboratori artigianali
- Produzione e conservazione di pasta fresca per ristoranti e alberghi.
- Produzione di piatti pronti di pasta, sughi, salse e condimenti.

CONTENUTI DEL CORSO

I corsi di base saranno tenuti da docenti esperti dell'Università di Camerino. Per quelli professionalizzanti, che prevedono pratica diretta da parte dei corsisti, c'è l'importante collaborazione dell'Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Macerata, che metterà a disposizione i risultati di una ricerca decennale portata avanti dal Centro studi Marche, ed inoltre potrà avvalersi, grazie alla propria specifica attività, della collaborazione di persone molto esperte nella preparazione della pasta. Infine c'è anche la disponibilità dei titolari di numerose aziende del settore a portare la testimonianza della propria esperienza aprendo i propri laboratori. A titolo esemplificativo ma non esaustivo ricordiamo le aziende *Non Solo Pasta*, *La Pasta di Aldo*, *Pasta di Camerino*, *Vincenzo Spinosi*, ed altre.

INFORMAZIONI UTILI

- Le iscrizioni al Corso, da effettuare on-line sul sito <http://www.unicam.it/reginfo/> si chiuderanno il **30 settembre**; se necessario verrà effettuata una selezione (sulle domande) per riportare il numero di corsisti al massimo previsto di 30.
- Le lezioni, con inizio l'8 Ottobre, si terranno ad Amandola, presso l'Auditorium Vittorio Virgili, in Piazza Matteotti; si svolgeranno dal Lunedì al Venerdì mattina, con quindi necessità residenziali per 4 giorni alla settimana, per una **durata complessiva di 3 settimane**.
- Relativamente ai costi di partecipazione, grazie all'intervento della Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno **la partecipazione all'attività formativa è gratuita**.

Rimangono a carico dei corsisti il vitto e l'alloggio.

Grazie alla collaborazione dell'Amministrazione comunale i corsisti potranno usufruire di convenzioni molto vantaggiose sia per il vitto sia per l'alloggio.

Per informazioni: numero verde 800 054 000

Iscrizione on line su www.unicam.it/reginfo - www.unicam.it/amandolatrainingcentre