

Pasta fresca



Il Centro di Formazione Professionale propone un corso di cucina della durata di **20 ore**.
Al termine del corso viene rilasciato un **attestato di partecipazione**.

Contenuti

Il corso offre la possibilità di apprendere le varie tipologie di farine, le modalità e le tecniche per lavorare la regina della cucina italiana: la pasta fresca. Gli incontri vertono su

- farine, impasti base e pasta semplice: le tagliatelle
- impasti con le uova e pasta ripiena: tortelli e ravioli
- impasti "colorati" e formati speciali
- gnocchi
- pasta al forno

Durante il corso potranno essere utilizzati alimenti contenenti allergeni.

Costo

€ 172¹ da pagarsi entro 3 giorni **dalla comunicazione di inizio corso** da parte della Segreteria, tramite il sistema PagoPA.

Articolazione delle lezioni

5 lezioni di 4 ore (compresa degustazione) una volta a settimana, il **giovedì dalle 18 alle 22**.

Le lezioni si svolgono presso la sede del Centro di Formazione Professionale ristorazione e turismo di via Assisi 20.

Iscrizioni

Per iscriversi è necessario inviare il **modulo** (disponibile sul sito <https://educazione.comune.fi.it/corsi-di-formazione>), a cfp.rt@comune.fi.it o consegnarlo di persona presso la sede di via Assisi 20.

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di iscritti ed è riproposto periodicamente.

Per informazioni

Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze

Tel 055 229510 - 2207373 - 0944507

email: cfp.rt@comune.fi.it

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13, martedì e giovedì anche dalle 15 alle 17.

¹ Il costo del corso è comprensivo della marca da bollo di 2 euro necessaria per l'emissione della fattura ed è esente IVA ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72.