



Pasta Fresca

Formiamo **disoccupati e inoccupati residenti in Lombardia** per offrire opportunità lavorative. Gli attestati di abilità, conoscenze e frequenza saranno rilasciati con al meno il **75% delle ore completate**.

Riassunto del corso:

Il corso sviluppa competenze nella **preparazione della pasta fresca**, approfondendo merceologia, tecniche di impasto e lavorazione manuale, **realizzazione di formati tradizionali e paste ripiene**, oltre all'utilizzo di coloranti naturali, **impasti speciali e tecniche di conservazione** nel rispetto delle norme **HACCP**.

Quando?

Dal 21/22 Settembre 2026 (16 ore)

Dove?

Poliestetico di Milano, Sede di Brescia
Via Malta 12/G, Brescia

**16h.****Contattaci
e scopri di
più**