

## Atelier cuisine : les pâtes fraîches

De l'Italie à votre table, des pâtes fraîches pour vous régaler !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Laissez vous emporter dans l'univers gastronomique de notre formatrice, Federica, et découvrez à travers différentes fabrications de pâtes fraîches et de leurs accompagnements, une cuisine qui vous fera voyager dans les plus beaux coins d'Italie.

**PROGRAMME :**

- Introduction
  - Explication des étapes de réalisation et des choix de farines bio et ingrédients de qualité
  - La pesée des farines
  - Démonstration de la réalisation des pâtes fraîches (les gestes techniques)
  - Confection des pâtes fraîches
  - Confection des accompagnements
- La préparation des différentes pâtes se fait de façon 100% artisanale, sans aucune machine.

**Notre formatrice : Madame Federica Palmieri**

Elle est passionnée par la fabrication artisanale de pâtes fraîches. Cette passion l'amène depuis plusieurs années à se former et maîtriser différentes sortes de pâtes fraîches de différentes régions d'Italie. Ses formations principales sont : les pâtes artisanale d'Emilie Romagne, les pâtes Sardes et de la région du Piémont, ainsi que d'autres préparations plus originales comme les pâtes colorées ou décorées avec des fleurs et des herbes. Depuis deux ans Federica a créé une activité d'ateliers afin de partager son savoir faire et sa passion. Depuis septembre 2024 Federica travaille dans l'atelier de production de pâtes du restaurant gastronomique Gioia, à Bruxelles.

## objectif

- Maîtriser la réalisation de la pâte à base de farine de blé dur bio ou farine de froment bio, d'œufs bio et d'eau.
- Gérer l'hydratation et le temps de repos.
- Maîtriser la fabrication des orecchiettes avec un couteau.
- Maîtriser la fabrication des gnocchetti Sardes à l'aide d'une planche à gnocchi ou d'autres ustensiles que l'on peut trouver dans sa cuisine
- Maîtriser la fabrication des strozzapreti
- Maîtriser la réalisation d'une sauce traditionnelle Sarde à base de viande et tomates et de sauces de saison simples.
- Conseils et astuces.
- Conservation des pâtes fraîches.

## Détails sur la formation:

## Public cible

Tout amateurs de cuisine italienne qui souhaitent apprendre les techniques de réalisation de pâtes fraîches avec une professionnelle.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 99 €

**Durée:** 4h00

**Dates:**

• sa. 23-05-2026 (\*)

**Horaire :**

de 17h30 à 21h30 OU

de 10h00 à 14h00 (\*)

**Lieu :** efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

**Places:** Min. 8 - Max. 10

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

**Matériel :**

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).

Prévoir une boîte pour emporter vos réalisations.