



A Enaip Alessandria la formazione diventa impresa reale

Editoriali

08/04/2026

Gli studenti trasformano la formazione in esperienza concreta, lavorando con realtà locali e progetti reali

Ad Alessandria il sistema della formazione professionale si evolve per rispondere in modo sempre più efficace alle esigenze del mercato del lavoro. In questo contesto si inserisce **l'esperienza dell'impresa formativa promossa da Enaip Piemonte** nel proprio centro di formazione professionale cittadino: un modello didattico innovativo che supera la tradizionale separazione tra teoria e pratica, offrendo agli studenti un apprendimento concreto e fortemente orientato alla realtà produttiva.

Studenti di Enaip Alessandria: formazione pratica nella pasticceria e prodotti da forno

Protagonisti del progetto sono gli studenti e le studentesse della classe seconda del corso di [Operatore delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno](#), impegnati nella **realizzazione di prodotti destinati a clienti reali del territorio**, in particolare **nell'ambito della ristorazione sociale**.

Tra questi, la [Cooperativa Sociale Coompany](#), che ha come punto di riferimento il ristorante **Ristorazione Sociale**, un luogo in cui il cibo diventa occasione di relazione e costruzione di legami di comunità. A questo si

affianca la caffetteria "**Non il solito**", situata all'interno del presidio riabilitativo "T. Borsalino" e gestita insieme al [Centro Down di Alessandria](#), che favorisce l'inserimento lavorativo di ragazze e ragazzi con disabilità intellettiva, e il bar dell'[Istituto Tecnico Statale Volta](#). Per queste realtà, gli allievi di Enaip preparano **dolci inseriti nei menù, oltre a biscotteria secca, torte e muffin**.

Un secondo importante partner è [Favorite](#), un'osteria contemporanea promossa dall'impresa sociale Salve Srl e rivolta a un pubblico eterogeneo, dagli studenti ai lavoratori fino agli avventori serali. Un luogo dove si incontrano culture e tradizioni, valorizzando il tempo a tavola e il consumo consapevole. Per questo locale, i futuri panettieri e pasticceri realizzano **grissini, biscotteria salata di entrée e prodotti dolci da accompagnare al caffè**.

Impresa formativa: apprendimento "learning by doing" e legame con il territorio

«L'impresa formativa si basa sul principio del learning by doing – spiega la **Direttrice** di Enaip Alessandria, **Nicoletta Faccini** –. Gli allievi non si limitano a studiare contenuti teorici: la classe si trasforma in una vera e propria impresa. Gli studenti assumono ruoli specifici, come responsabili amministrativi, addetti al marketing o alla produzione, e svolgono attività tipiche del mondo del lavoro, dalla gestione degli ordini al rapporto con i clienti, fino alla pianificazione delle attività».

Uno degli elementi più significativi di questa esperienza è il forte legame con il territorio. La collaborazione con realtà locali non solo rende la formazione più autentica ed efficace, ma apre anche **concrete opportunità di inserimento lavorativo** al termine del percorso.

L'impresa formativa di Enaip Piemonte ad Alessandria rappresenta così un esempio virtuoso di come la formazione possa diventare un vero laboratorio di futuro, capace di **coniugare competenze tecniche, responsabilità e cittadinanza attiva**.