Corso gratuito triennale per panificatori

26/08/2019

Sei in terza media e non sai che scuola scegliere per il tuo futuro? Hai mai pensato di lavorare nel settore della panetteria o della pasticceria? Come sappiamo la nostra cucina, soprattutto per quanto riguarda la pasta, la pizza e tutte le produzioni dolciarie, è invidiata all'estero, grazie all'eccellenza delle materie prime e alle caratteristiche del territorio.

Per formare panettieri, pizzaioli e pasticcieri 2.0 la sede **EnAIP di Borgosesia** organizza il **corso gratuito triennale** di OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE - PANIFICAZIONE, PIZZERIA E PASTICCERIA.

Si tratta di un corso rivolto a tutti i **giovani dai 14 ai 24 anni** , che assolve l'obbligo di istruzione, che insegna a realizzare prodotti da forno come pizze, pane, grissini e cracker; e prodotti di pasticceria tra cui torte, paste artigianali, biscotti. Gli studenti impareranno a riconoscere le caratteristiche degli ingredienti, acquisendo competenze per realizzare impasti, decorazioni e creazioni artistiche e avranno anche la possibilità di utilizzare impastatrici, forni elettrici, sbattitrici, stampi e teglie di varie dimensioni.

Il corso prevede che **300 ore siano dedicate allo stage** , durante il quale lo studente sarà in contatto con esperti del settore. Una volta ottenuta la Qualifica professionale, l'allievo potrà trovare impiego in imprese artigiane e industriali di piccola e media dimensione, in strutture alberghiere e ricettive; potrà lavorare in biscottifici, panifici, pizzerie e ristoranti.

Fai la tua pre-iscrizione: https://enaip.org/WTzd

o contatta

ENAIP BORGOSESIA
Via Isola di Sotto 65 – 13011 Borgosesia (Vc)
Tel: 0163.209059
csf-borgosesia@enaip.piemonte.it