



# 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 pasticceri 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

**ENAIPI BORGOSIESIA**

Via Isola di Sotto 65 – 13011 Borgosesia (Vc)

Tel: 0163.209059

[csf-borgosesia@enaip.piemonte.it](mailto:csf-borgosesia@enaip.piemonte.it)