



# Diventa un esperto di pane, pizza e dolci con il nostro corso triennale!

---

15/07/2020

Saper realizzare un ottimo impasto, riconoscere le diverse farine e sfruttarle a seconda delle esigenze, saper calcolare i giusti tempi di lievitazione e cottura non è così semplice, come non è semplice né scontato occuparsi di pane, pizza e pasticceria in modo professionale. In questo settore, come negli altri, non basta la passione, ma servono studio e determinazione.

È l'obiettivo che si pone il centro EnAIP di Borgosesia con il suo corso di [OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI](#) un percorso che intende formare i **giovani tra i 14 e i 24** anni nel campo della realizzazione di prodotti da forno, pasta e prodotti di pasticceria.

Si tratta di un corso **gratuito e triennale**, in cui le lezioni in classe si alternano a quelle in **laboratorio**, dove i ragazzi potranno mettersi all'opera, guidati da esperti del settore, in attività pratiche, che li renderanno dei veri professionisti.

Inoltre, al 3° anno, è previsto anche un **periodo di stage di 300 ore**: per allievi e allieve si tratta di un'occasione per mettersi alla prova entrando a contatto con il mondo del lavoro e avendo così la possibilità di farsi conoscere dimostrando le proprie capacità.

Al termine, il corso rilascia una **qualifica professionale**.

Per l'anno formativo 2020-2021 è ancora possibile iscriversi, utilizzando questo link: <https://enaip.org/ttrZ>

oppure rivolgendosi alla segreteria del centro, dove è possibile richiedere maggiori informazioni:

## **ENAIPI BORGOSIESIA**

Via Isola di Sotto 65

Tel: 0163.209059

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

---

*Autore: En.A.I.P. Piemonte*