

Molti dei nostri studenti e studentesse che hanno frequentato il corso di operatore delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno:

> Sono stati inseriti nelle panetterie della GdO, la grande distribuzione organizzata.

> Lavorano come specialisti in strutture ricettive e in ristoranti di prestigio che panificano direttamente.

> Hanno proseguito con il 4° anno, conseguito il Diploma e ora lavorano nel proprio negozio di pane e dolci.

> Ora tocca a te!

Scrivi la tua storia e conquista un futuro su misura per te!

> ENAIP Cantù

cantu@enaip Lombardia.it / Cantù: 031 716128 / Via XI Febbraio, 8 / 22063 Cantù (Como)
FB > @enaipcantu / IG > enaip_cantu

> ENAIP Como

como@enaip Lombardia.it / 031 302075 / Via Dante, 127 / 22100 Como (Como)
FB > @EnaipComo / IG > enaip_como

> ENAIP Cremona

cremona@enaip Lombardia.it / 0372 37848 / P.zza Domenico Luzzara, 1 / 26100 Cremona (Cremona)
FB > @EnaipCremona / IG > @enaipcremona

> ENAIP Busto Arsizio

busto@enaip Lombardia.it / 0331 372111 / Viale Stelvio, 143 - 171 / 21052 Busto Arsizio (Varese)
FB > @EnaipBusto / IG > enaibusto

> ENAIP Lecco

lecco@enaip Lombardia.it / 0341 361526 / Via Caduti Lecchesi a Fossoli, 29 / 23900 Lecco (Lecco)
FB > @enaiplecco / IG > enaiplecco

> ENAIP Voghera

voghera@enaip Lombardia.it / 0383 40139 / Via San Lorenzo, 14 / 27058 Voghera (Pavia)
FB @EnaipVoghera / IG @enaip_voghera

Il rispetto delle norme, sempre.

Ogni sede ENAIP applica i protocolli di legge per tutelare al meglio la sicurezza e la salute degli studenti, del personale e degli ospiti.



CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Triennio e quarta annualità

PANIFICAZIONE & PASTICCERIA

Operatore delle produzioni alimentari lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.

Per aspiranti infornatori golosi, dai 14 ai 17 anni.

Scopri il valore del creare con le tue mani.

Una professione che ha ritrovato il grande valore che aveva in passato: già nel Medioevo i fornai si riunivano in corporazioni, per stabilire le regole della produzione e della vendita del pane.

IL CORSO COME FUNZIONA

> Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRoPean Community Action Scheme for the Mobility of University Students), un programma di mobilità studentesca dell'Unione europea creato nel 1987, Enaip organizza **stage all'estero**, nel rispetto delle norme anti-Covid dettate da ogni Paese.

> Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutti gli allievi iscritti viene abilitata gratuitamente la licenza personale **Microsoft Office 365**, un insieme di strumenti per sostenere le attività di apprendimento:

- una casella/indirizzo di posta elettronica per le comunicazioni con l'ente formativo e con i docenti;
- la possibilità di installare gli strumenti Office (Word, Excel, Powerpoint) su un massimo di cinque postazioni differenti o di utilizzarli online illimitatamente;
- l'accesso a Microsoft Teams per poter interagire con i propri compagni di corso, con i docenti e per effettuare le attività di formazione a distanza sincrona;
- uno spazio di archiviazione in Cloud di 1 terabyte, dove poter salvare i materiali e i documenti di studio.

HELLO FRIENDS!

Dal 2018 siamo accreditati per la Certificazione di lingua inglese rilasciata da Trinity College London.
www.trinitycollege.com



Con il corso di operatore delle Produzioni

Alimentari: e lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, preparerai tutti i tipi di pane, pasticceria e dolci in genere. Imparerai a trattare le materie prime con tecnica e creatività, lavorando in modo organizzato e seguendo le regole per la corretta conservazione e la trasformazione dei prodotti da te creati.

Acquisirai diverse competenze: per te non avranno più segreti impasti e lavorazioni di panificazione, ricette di pasticceria e tutto ciò che si trova in una bakery; naturalmente con il controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici delle materie prime. Imparerai inoltre a pianificare il tuo lavoro e organizzare un tuo eventuale negozio.

Possibilità di accedere ai percorsi IFTS di Formazione Tecnica Superiore e possibilità di frequentare il 5° anno e ottenere il Diploma di Scuola secondaria superiore: potrai trovare lavoro in catene di panetterie e pasticcerie, in negozi specifici oppure all'interno di supermercati e centri commerciali che panificano ogni giorno. Potrai anche inserirti nella panetteria di paese, che ancora oggi è un punto di ritrovo, portando creatività e innovazione.

Il tuo impegno, un valore reale. Qualifica professionale riconosciuta e spendibile a livello nazionale e comunitario.

NESSUN COSTO

di iscrizione grazie al finanziamento Dote Scuola Regione Lombardia. In alcuni casi sono richiesti contributi per l'acquisto di materiali e attrezzature, ad uso personale degli allievi.

DURATA

Dopo 3 anni Qualifica Professionale e Diploma Professionale al termine del 4°anno.

FREQUENZA

da settembre a giugno, seguendo il calendario scolastico.

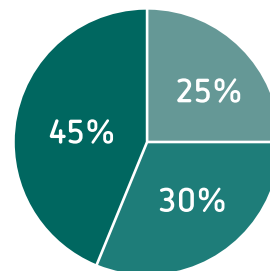
STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno, in aziende convenzionate.

APPRENDISTATO PER QUALIFICARSI LAVORANDO:

la normativa prevede la possibilità di attivare un contratto di apprendistato; gli apprendisti si formeranno per una parte di ore in azienda seguiti da un tutor aziendale e per un'altra parte presso i centri di formazione ENAIP Lombardia. Rif D.L. 81/2015 art 41, 42, 43, 46. Qui tutte le informazioni specifiche: www.sistemaduale.lavoro.gov.it

LA FORMAZIONE > 990 ORE ALL'ANNO



> 45%
Approfondimenti culturali e competenze generali

> 30%
Acquisizione di competenze tecnico-professionali

> 25%
Stage in aziende del settore

