

COMPETENZE CULTURALI DI BASE & SOFT SKILL

Competenze alfabetiche e linguistiche	Italiano - Inglese
Competenze matematiche, scientifiche e tecnologiche	Matematica e Fisica - Scienza
Competenze storiche, geografiche, giuridiche ed economiche	Economia - Diritto Etica e Religione - Storia e Geografia
Competenza digitale	Tecnologia dell'informazione Comunicazione
Competenza di cittadinanza	Cittadinanza attiva
Competenze personali, sociali, di apprendimento e imprenditoriali	Lavorare in gruppo, gestire il proprio sviluppo professionale, imprenditorialità, benessere fisico ed emotivo - Educazione motoria

> ORA TOCCA A TE

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

> ENAIP Busto Arsizio

busto@enaiplombardia.it | 0331 372111
Viale Stelvio, 143 - Viale Stelvio, 171
21052 Busto Arsizio (Varese)
FB > @EnaipBusto | IG > enaipbusto

> ENAIP Cantù

cantu@enaiplombardia.it | 031 716128
Via XI Febbraio, 8 | 22063 Cantù (Como)
FB > @enaipcantu | IG > enaip_cantu

> ENAIP Como

como@enaiplombardia.it | 031 302075
Via Dante, 127 | 22100 Como (Como)
FB > @EnaipComo | IG > enaip_como

> ENAIP Cremona

cremona@enaiplombardia.it | 0372 37848
P.zza Domenico Luzzara, 1 | 26100 Cremona
FB > @EnaipCremona | IG > enaipcremona

> ENAIP Lecco

lecco@enaiplombardia.it | 0341 361526
Via Caduti Lecchesi a Fossoli, 29 | 23900 Lecco
FB > @enaiplecco
IG > enaiplecco

> ENAIP Voghera

voghera@enaiplombardia.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 e delle studentesse, 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 informatori 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.



WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU

DOPO LA TERZA MEDIA

PLUS

Stage all'estero

Attraverso il programma Erasmus (European Community Action Scheme for the Mobility of University Students) - Enaip organizza stage all'estero.

Didattica a distanza, da noi per voi.

A tutte le persone iscritte viene abilitata gratuitamente la licenza personale Microsoft Office 365, un insieme di strumenti per attività di apprendimento:

- > una casella/indirizzo di **posta elettronica**
- > **strumenti Office**
- > l'accesso a **Microsoft Teams** per la formazione
- > uno spazio di archiviazione in **Cloud di 1 terabyte**

COSA IMPARERAI

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.

HELLO FRIENDS!

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

TRINITY
COLLEGE LONDON
Registered Exam Centre 64652

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.

DURATA

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

FREQUENZA

da settembre a giugno.

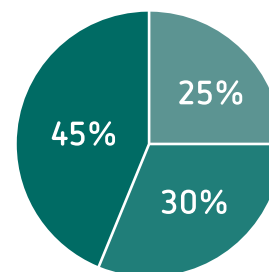
STAGE - TIROCINIO

a partire dal II anno.

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. 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

