ENAIP ALESSANDRIA

# food



# bakery

formazione professionale per ragazzi/e «

COESIONE ITALIA 21-27 PIEMONTE

Cofinanziato dall'Unione europea

REGIONE PIEMONTE

# OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

**Quello che vedi nei video di cucina, qui lo impari a fare**
**Pane, pizza, dolci: la tecnica prima dell'estetica**

Impari a realizzare pane, pizza, grissini e prodotti di pasticceria come torte, biscotti e paste artigianali. In laboratorio ti alleni a riconoscere gli ingredienti e a creare impasti, decorazioni e vere e proprie creazioni artistiche. Qui capisci presto che dietro ogni pizza e ogni dolce c'è tecnica, precisione e tanta creatività.

**GIOVANI 14-24 ANNI**

**QUALIFICA PROFESSIONALE**

**CORSO GRATUITO TRIENNALE**

**STAGE IN AZIENDA**

**ERASMUS+ IN EUROPA**

**TUTOR E INSERIMENTO LAVORATIVO**

**» CORSO DUALE**
formazione in aula e in azienda

**SCEGLI DI ESSERE TE**

*Il corso è rivolto a entrambi i sessi (L.930/77, L.125/91) e a chi ha terminato il primo ciclo d'istruzione. È in attesa di approvazione e finanziamento.*

## ENAIP ALESSANDRIA

Piazza S. Maria di Castello 9, 15121 Alessandria
tel 0131.223563
csf-alessandria@enaip.piemonte.it

Enaip ALESSANDRIA