

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

### > ENAIP Cantù

cantu@enaip Lombardia.it | 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 Luzzana, 1 | 26100 Cremona  
FB > @EnaipCremona | IG > enaipcremona

### > ENAIP Lecco

lecco@enaip Lombardia.it | 0341 361526  
Via Caduti Lecchesi a Fossoli, 29 | 23900 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 e delle studentesse, del personale e degli ospiti.

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



Regione  
Lombardia



## 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.



DAL 1972  
PERSONE  
FORMAZIONE  
LAVORO | 50

WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU

DOPO LA TERZA MEDIA

## Stage all'estero

Attraverso il programma **Erasmus** (EuRopean Community Action Scheme for the Mobility of University Students). 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 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**

**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](http://www.trinitycollege.com)

**TRINITY**  
COLLEGE LONDON  
Registered Exam Centre 64652

### 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.

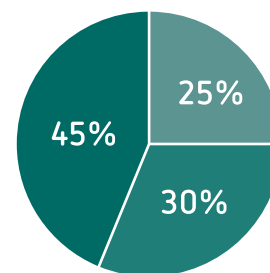
### STAGE - TIROCINIO

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](http://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



**QUALIFICA PROFESSIONALE RICONOSCIUTA E SPENDIBILE A LIVELLO NAZIONALE E COMUNITARIO.**