



REGIONE DEL VENETO



Città di
Conegliano



Comune di
Sernaglia della Battaglia



Città di
Vittorio Veneto



INSIEME
SI PUÒ
SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE r.l.s.



ENAIP
veneto



Addetto/a alla preparazione dei prodotti da forno

RIVOLTO A GIOVANI DAI 15 AI 29 ANNI

OBIETTIVI

Scegliere gli ingredienti per preparazioni e impasti finalizzati alla produzione di prodotti da forno quali focacce, pizze in teglia, pasticceria dolce e salata da banco.

CONTENUTI

- Gli ingredienti: tipologia di farine, lieviti, grassi, uova e latticini impiegati nella produzione dei prodotti da forno
- Gli impasti di base e le fasi della lievitazione (pane, pizza e focaccia)
- Pasticceria dolce e salata da banco
- HACCP, sanificazione e conservazione degli alimenti

METODOLOGIE

Lezioni frontali in aula per la presentazione dei contenuti generici del corso e HACCP.

Lezioni pratiche in laboratorio con sviluppo di alcune ricette esemplificative dei prodotti da forno.

SEDE DEL CORSO

Fondazione Enaip Veneto impresa Sociale
Scuola di Formazione Professionale di Conegliano
Viale Venezia, 12 Conegliano (TV)

VUOI IMPARARE L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE?

Questo corso ti consentirà di acquisire una preparazione base nella produzione di prodotti da forno

CORSO GRATUITO!

con rilascio attestato HACCP

INIZIO

26/10/2026

30 ORE

LUNEDÌ 14:45 - 17:45

GIOVEDÌ 14:45 - 17:45

Per informazioni chiamare 0438 413422 -
informacitta@comune.conegliano.tv.it

<https://forms.gle/m9TPoBUdjp6XAnKk9>



ISCRIVITI QUI!



www.enaip.veneto.it



#enaipveneto #gentedienaipveneto