



REGIONE DEL VENETO



Comune di  
Sernaglia della Battaglia



Città di  
Conegliano



Città di  
Vittorio Veneto



**ENAIIP**  
veneto

Dal 1951 protagonisti della crescita.



# Addetto lievitati e da forno

## RIVOLTO A RAGAZZI DAI 15 AI 29 ANNI

### OBIETTIVI

Individuare i principali ingredienti nella panificazione e provvedere ad una loro corretta manipolazione per la preparazione di pane, focaccia, pizza e grissini con relativa cottura.

### CONTENUTI

- ◊ Gli ingredienti nella panificazione: tipologie di farine e grani, lievito di birra e lievito madre, olio e sale
- ◊ Tecniche per sviluppare la manualità di base nella produzione e nell'utilizzo degli impasti e delle attrezzature, tecniche di lievitazione
- ◊ Pane classico e pane integrale
- ◊ Focaccia classica e focaccia ad alta idratazione
- ◊ Pizza in teglia e pizza classica
- ◊ Grissini

### METODOLOGIE

È prevista una breve presentazione dei contenuti con metodologia frontale d'aula per il trasferimento delle conoscenze e attività laboratoriali che simulino la reale situazione lavorativa e che sviluppino abilità pratiche.

### SEDE DEL CORSO

ENAIIP Veneto I.S. di Conegliano  
VIALE VENEZIA, 12 Conegliano (TV)

Piano d'intervento in materia di politiche giovanili "FraGIL-Età",  
nell'ambito dell'iniziativa "Giovani in Loco - GIL" (DGR 1550/2021 - DGR 841/2022)

### VUOI IMPARARE L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE?

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

## CORSO GRATUITO!

**INIZIO**  
18/09/2023

**30 ORE**  
LUNEDÌ 14:00 - 18:00  
MARTEDÌ 14:30 - 17:30

LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE  
ALL'UFFICIO SERVIZI SOCIALI DEL COMUNE DI  
SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA ENTRO  
IL GIORNO 11/09/2023

Per informazioni chiamare 0438/96.53.03  
<https://forms.gle/festCKqQj9eQnsNw6>

**ISCRIVITI QUI!**



[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)



#enaipveneto #gentedienaipveneto