



REGIONE DEL VENETO



Città di  
Conegliano



Comune di  
Sernaglia della Battaglia



Città di  
Vittorio Veneto



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



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](mailto:informacitta@comune.conegliano.tv.it)

ISCRIVITI QUI!



<https://forms.gle/9RNnBc2zB7bsc96q8>



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



#enaipveneto #gentedienaipveneto