

Formazione Upskilling (RRSP)
mirata al profilo di

OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE



3 aprile 2025

Durata: **80 ore**



Per segnalare il proprio interesse

<https://bit.ly/43Ao3gh>



Centro Formazione Esac

Via Piazzon 40 - Creazzo (VI)

L'**Operatore della panificazione** è una figura professionale che riunisce in sé la tradizione millenaria della panificazione, con l'innovazione delle tecniche di lavorazione degli impasti e la ricerca delle materie prime che contraddistinguono il settore del **Food&Beverage** oggi.

Si occupa della produzione di prodotti di panetteria artigianale, di lievitati da pizzeria e di pasticceria da forno (biscotteria, sfogliate, dolci e torte artigianali), sia attraverso lavorazioni di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Realizza gli impasti, cura la lievitazione e si occupa della cottura e dell'esecuzione di finiture e decorazioni sui prodotti.

Si tratta di una figura che sta evolvendo e anche per questo è un profilo professionale sempre più richiesto dal mercato. Può trovare occupazione all'interno di panetterie, reparti "forno" dei supermercati, pizzerie, pasticcerie e affini.

Destinatari e requisiti d'accesso:

Persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "**Aggiornamento (Upskilling)**" a valere dell'Avviso 6 - DGR 1147/23.

Per coloro che non hanno l'Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.

La frequenza al corso è **finanziata dal Programma GOL**.

È riconosciuta una indennità di partecipazione per le ore in presenza, a fronte di una frequenza minima del 70% del monte ore previsto per la formazione "Upskilling".