

Caccia al lavoro nelle attività aretine, al via in Confesercenti corsi che preparano i giovani a mestieri intramontabili

# Così si formano nuovi macellai, fornai e giardinieri

di **Alessandro Bindi**

**AREZZO**

■ Opportunità formative per chi è a caccia di un'occupazione e intende costruirsi un futu-

ro come macellaio, pasticciere-panificatore o giardiniere. In Confesercenti partono i corsi di formazione con i quali ottenere qualifiche spendibili nel mercato del lavoro. Tra la

carne, la farina e le piante ci sono margini occupazionali ma non senza aver prima appreso le tecniche e i trucchi del mestiere. Macellaio, pasticciere-panificatore e giardiniere

**Cescot Arezzo**  
L'agenzia formativa di Confesercenti (via Fiorentina) si occupa dei corsi al via

**Entro il 9 novembre**  
Domande da inoltrare alla sede di via Fiorentina per imparare il mestiere

**Percorsi intensivi**

Molte le ore previste per fornire in modo completo le tecniche delle attività



sono i profili per i quali è possibile avviare il percorso formativo al termine del quale per il corsista sarà possibile affacciarsi all'interno di laboratori e botteghe cittadine a caccia di un posto di lavoro. Mestieri infatti che offrono sbocchi e che a volte vengono invece sottovalutati e dimenticati. L'agenzia formativa Cescot di Confesercenti ha aperto le iscrizioni ai tre corsi per addetto alla pasticceria ed alla panificazione e per addetto alla manutenzione del verde. Il termine è fissato al 9 di novembre. È il direttore di Cescot, Chiara Crociani a illustrare le opportunità formative utili ad acquisire competenze e professionalità. "Sono 900 le ore di lezione di cui 450 di stage - spiega Crociani - per diventare esperti nella lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi. Il profilo di addetto alla macelleria è una figura professionale sempre più ricercata. Il corso sarà articolato e in aula e laboratorio i docenti insegneranno l'intero

processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi, del loro confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle merci". "Per chi è interessato ad acquisire le nozioni fondamentali per diventare addetto alla pasticceria ed alla panificazione - aggiunge Chiara Crociani - le ore di lezione sono invece 220 di cui 100 di stage. I corsisti impareranno le tecniche per la preparazione degli impasti di base, dolci elaborati, prodotti panari e prodotti sostitutivi del pane". "Infine - conclude il direttore di Cescot Arezzo - gli aspiranti giardinieri in 90 ore acquisiranno le competenze per poter curare e mantenere le aree verdi, parchi e giardini. Sui banchi saranno appresi gli elementi di botanica generale, le tecniche di preparazione del terreno, di potatura, di applicazione del diserbo e tutto quello che serve per utilizzare attrezzi agricoli e essere un giardiniere riconosciuto dalle leggi nazionali".