

Ω

Nuovi e più moderni spazi per la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto

18/10/2023 da Ufficio stampa



ROVERETO. Nuovi e più moderni spazi per la Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e un nuovo quinto anno formativo di “Tecnico Superiore della Panificazione e della Pasticceria” per reggere la concorrenza di un mercato sempre più aggressivo.

“Per sopperire alla carenza cronica di manodopera e tutelare l’immagine dei panificatori – precisa il presidente dell’Associazione Panificatori **Emanuele Bonafini** – è necessario creare anche i presupposti per avere mano d’opera qualificata, ricambio generazionale e continuità nelle attività. Un obiettivo importante quindi per la nostra associazione è il sostegno alla crescita continua della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto, che ci ha visti impegnati nel corso dell’anno in molteplici incontri con l’Assessore e gli organi provinciali competenti, al fine di poter trovare non solo una nuova e più adeguata sede alla struttura ma anche per sostenere l’attività di formazione scolastica e di riqualificazione professionale post diploma, per garantire la possibilità di essere sempre aggiornati su tecniche e sviluppi dell’attività di panificazione.”

La Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto - inaugurata quindici anni fa, il 28 febbraio 2008 – è nata su sollecitazione dell’Associazione panificatori della Provincia di Trento, in sinergia con la Provincia e l’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto. Oggi occupa parte di un edificio del polo tecnologico BIC di Rovereto e rappresenta per il territorio un’eccellenza, importante



(/notizia/stagione-sciistica-23-24-grazie-all'accordo-tra-flixbus-e-flyski-il-trentino-si-raggiunge)

Stagione sciistica 23/24: grazie all'accordo tra FlixBus e FlySki il Trentino si raggiunge più facilmente da Lombardia e Veneto (/notizia/stagione-sciistica-23-24-grazie-all'accordo-tra-flixbus-e-flyski-il-trentino-si-raggiunge)



(/notizia/bonus-colonnine-di-ricarica)

Bonus colonnine di ricarica (/notizia/bonus-colonnine-di-ricarica)



(/notizia/pubblici-esercizi-i-neri-della-stagione-estiva-2023)

Pubblici esercizi, i numeri della stagione estiva 2023 (/notizia/pubblici-esercizi-i-

tanto per i giovani che al termine del percorso formativo possono affacciarsi con successo al mondo del lavoro che per le imprese che hanno sempre più bisogno di risorse umane qualificate.

Con la recente delibera di Giunta n. 59 del 20 gennaio scorso la Provincia, grazie all'intervento dell'Assessore all'Istruzione Mirko Bisesti, ha assegnato alla scuola **nuovi e più moderni spazi per rilanciare il percorso formativo dell'arte bianca e continuare a generare forza lavoro preparata per il mondo delle imprese della panificazione**. Si tratta di un percorso formativo importante per il territorio che permette di inserire nell'articolato e complesso mondo della panificazione e della pasticceria giovani tecnici preparati culturalmente e qualitativamente, in grado di iniziare ad operare autonomamente nelle imprese. Oggi, dopo quindici anni, la linea di panificazione è stata quindi adeguata alle esigenze di una scuola moderna e sempre più professionale, per diventare una struttura all'avanguardia, con un impianto produttivo completo, che consentirà di poter svolgere una formazione puntuale e mirata, di qualità e all'altezza di imprimere nuovi impulsi ad un settore che è sempre più alla ricerca di personale, motivato e professionalizzato, da inserire nelle aziende.

“La nostra categoria – sottolinea Bonafini – si trova in uno stato di sofferenza derivato dalla carenza cronica di manodopera e dalla difficoltà di far nascere nuove imprese o portare avanti quelle già coinvolte in operazioni di successione d'azienda. La Scuola ha quindi il delicato compito di rispondere a queste esigenze creando nuovi percorsi formativi in grado di dare le basi teoriche e gli strumenti tecnici per panificatori, pasticceri, panetteria fine e pizzeria. Nello stesso tempo deve fornire ai titolari ed ai dipendenti precise conoscenze e competenze riguardo l'apertura all'innovazione, in funzione di una maggiore attenzione alla salvaguardia e tutela del consumatore. Queste attitudini sono essenziali per garantire al settore la qualità e la competitività indispensabili per reggere un mercato aggressivo, che spesso penalizza le piccole dimensioni d'impresa. L'obiettivo in sostanza è quello di creare maggiore qualità, dinamicità ed efficienza nelle aziende che operano nei settori dell'arte bianca, mettendole in grado di reggere la concorrenza di un mercato sempre più aggressivo e senza barriere protettive.”



Con l'anno scolastico 2023-2024, la scuola, su sollecitazione dell'Associazione Panificatori, parte con una nuova proposta formativa, formulata dall'assessorato all'istruzione: un quinto anno formativo professionalizzante di “Tecnico Superiore della Panificazione e della Pasticceria” che formerà figure specializzate in grado di conoscere e gestire le problematiche relative all'intero ciclo produttivo, da poter inserire subito all'interno delle aziende. Una formazione su misura per le aziende, con un quinto anno aperto a tutti, anche alle aziende che desiderano formare i propri dipendenti, e con un'alternanza di 500 ore da svolgere all'interno dell'aziende stesse.

“In tal senso – spiega il Vice Presidente dell'Associazione panificatori **Sergio Tecchiolli**, presente all'inaugurazione del nuovo laboratorio - desidero evidenziare e ricordare l'importante traguardo raggiunto dall'Associazione e dalla Scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto per il

numeri-della-stagione-estiva-2023)



**(/notizia/al-via-il-registro-titolari-effettivi-
Al via il Registro titolari effetti
(/notizia/al-via-il-registro-
titolari-effettivi)**



**(/index.php/notizia/nuovi-e-pi-moderni-
spazi-per-la-scuola-di-arte-bianca-e-
pasticceria-di-rovereto)**

**Nuovi e più moderni spazi per la
Scuola di Arte Bianca e
Pasticceria di Rovereto
(/index.php/notizia/nuovi-e-
pi-moderni-spazi-per-la-
scuola-di-arte-bianca-e-
pasticceria-di-rovereto)**



**(/index.php/notizia/equazione-d-autunno-
halloween-31-ott-black-friday-24-nov)**

**Equazione d'autunno:
Halloween (31 Ott) + Black
Friday (24 Nov) = ?
(/index.php/notizia/equazione-
d-autunno-halloween-31-ott-
black-friday-24-nov)**

conseguimento del quinto anno - Capes - che consente oggi agli studenti che hanno conseguito il Diploma professionale di Tecnico, al termine dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale, di sostenere uno specifico esame di Stato che permetterà l'accesso all'Università e all'Alta Formazione.”

All'inaugurazione dei nuovi spazi hanno partecipato oggi l'Assessore all'istruzione, università e cultura **Mirko Bisesti**, il vicesindaco del Comune di Rovereto **Giulia Robol**, la dirigente del Servizio Formazione Professionale, Formazione terziaria e funz. di sistema della Provincia Autonoma di Trento **Cristina Ioriatti**, il dirigente dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto **Vito Rovigo**, i docenti **Valentino Baldo** e **Elena Zorer**, con tutti i colleghi e gli allievi della Scuola di Arte Bianca e Pasticceria



[\(/notizia/un-milione-di-euro-pi-per-i-multiservizi-nelle-zone-di-montagna\)](#)
Un milione di Euro in più per i “multiservizi” nelle zone di montagna
[\(/notizia/un-milione-di-euro-pi-per-i-multiservizi-nelle-zone-di-montagna\)](#)



[\(/notizia/festival-dell-economia-di-trento-scelto-il-tema-della-xix-edizione-quo-vadis-i-dilemmi-del\)](#)
Festival dell'Economia di Trento. Scelto il tema della XIX edizione: “QUO VADIS? I dilemmi del nostro tempo”
[\(/notizia/festival-dell-economia-di-trento-scelto-il-tema-della-xix-edizione-quo-vadis-i-dilemmi-del\)](#)



[\(/notizia/autotrasportatori-del-brennero-uniti-c-preoccupazione-per-lo-sviluppo-del-settore\)](#)
Autotrasportatori del Brennero uniti: c'è preoccupazione per lo sviluppo del settore
[\(/notizia/autotrasportatori-del-brennero-uniti-c-preoccupazione-per-lo-sviluppo-del-settore\)](#)