LAB. AREA
ALIMENTAZIONE
ANNO 2026/2027

VICENZA ACADEMY CONFARTIGIANATO

Confartigianato Imprese VICENZA

TITOLO LABORATORIO

Dolci da forno “I PARPAGNACCHI”

IN BREVE

Durante il laboratorio verrà fatta fare agli studenti un’attività di formatura e successiva cottura dell’impasto.
Durante la cottura ci sarà un confronto con i ragazzi sulla figura del panificatore e sulla storia del panificio Rizzato.
Vanno segnalate eventuali allergie/Intolleranze - LABORATORIO SCONSIGLIATO PER I CELIACI.

ATTIVITÀ PRATICHE

Formatura di un biscotto tipico e relativa cottura.

NOME DOCENTE

Gabriella Rizzato e Corrado Gnata

RIFERIMENTO SOCIAL/SITO

www.panificiorizzato.it

DURATA

2 ore a settimane alterne tranne il mese di dicembre

LOCATION

Presso le scuole della zona di Thiene/Schio

MATERIALI

Aula adatta a svolgere attività pratiche presso la scuola richiedente, preferibilmente sala mensa con a disposizione piani di appoggio per la formatura dei biscotti, se disponibile un forno per la cottura.

TARGET

Scuola Secondaria di 1°

COMPETENZE CHIAVE OSSERVABILI

Competenza nr 3-5-7-8 della Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22/5/18. N.B. Nel caso in cui il Laboratorio venga realizzato con studenti delle scuole superiori la competenza core ai fini orientativi è la numero 7.

INFO POINT
CONFARTIGIANATO IMPRESE VICENZA
Area Capitale Umano - tel. 0444.168305/383
capitaleumano@confartigianatovicenza.it

ISCRIVITI