

Opessi Lab propone seminari e corsi di specializzazione per operatori di linea, tecnologi e ingegneri di processo, oltre a percorsi di avviamento dell'attività lavorativa e la possibilità di stage e progetti per gli studenti universitari. Grazie alle sinergie tra

Opessi Lab, con i suoi specialisti tecnologi alimentari, tecnici ed ingegneri esperti nell'intero processo di produzione dolciaria, del cioccolato e alimentare;

le Case Rappresentate, con importante know-how in ogni fase del processo produttivo, dalla lavorazione delle materie prime fino al confezionamento e alla palletizzazione;

il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano, con la quale il dr. Opessi partecipa al Comitato d'Indirizzo dei corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

CRESCITA, CONSAPEVOLEZZA, INNOVAZIONE

CRESCITA: accrescere competenze e performance aziendali investendo sulla formazione specialistica dei collaboratori, in particolare sulle nuove tecnologie di produzione;

CONSAPEVOLEZZA: sviluppare maggior fiducia e sicurezza nella gestione di linee e processi produttivi;

INNOVAZIONE E NETWORK: favorire il confronto, la creazione di contatti e il lavoro di squadra, attraverso attività di laboratorio e il "learning by doing";





20133 Milano - Tel 02 23951349 - P IVA 11493520966

OPESSI LAB SRL - Sede operativa Via Sansovino 4 e-mail info@opessilab.it - www.opessilab.it

CRESCITA CONSAPEVOLEZZA INNOVAZIONE

CORSI E SEMINARI PER LA FORMAZIONE TECNICA E TECNOLOGICA NEL SETTORE **DOLCIARIO**



NOSTRI CORSI

CIOCCOLATO

MODULO 1

Cacao e Cioccolati

MODULO 2

Modellaggio dei prodotti a base di cioccolato

MODULO 3

Ricopertura dei prodotti a base di cioccolato

MODULO 4

Introduzione ai costi industriali

MODULO 5

Introduzione alle sostanze grasse alimentari

CARAMELLE

Processo di produzione di caramelle dure, gommose e gelatine

OPESSILAB

CRESCITA CONSAPEVOLEZZA **INNOVAZIONE**

BASSINATI

Bassinatura con cioccolato, zucchero e/o sugarfree

WAFER

Processo di produzione dei wafer piani, cavi e coni

CREME

Processo di produzione di creme anidre, idrate, emulsione e areazione



È possibile richiedere corsi totalmente personalizzati in base al target e alle esigenze di produzione/organizzative del Cliente.

SEDI CORSI

In base a tipologia, contenuti ed esigenze organizzative, corsi e seminari possono tenersi presso la sede Opessi, presso le Case Rappresentate e i loro laboratori o presso la sede del Cliente.

> Organizziamo anche corsi in modalità online.

IN AULA E SULLA LINEA

Corsi e seminari si svolgono in aula e in laboratori dotati di equipaggiamenti all'avanguardia.





















































