



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 pallettizzazione;
- 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";

possibilità di
CORSI FINANZIATI



CRESCITA CONSAPEVOLEZZA INNOVAZIONE

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



OPESSI LAB SRL - Sede operativa Via Sansovino 4
20133 Milano - Tel 02 23951349 - P IVA 11493520966
e-mail info@opessilab.it - www.opessilab.it

© Opessi Lab srl - Tutti i diritti riservati



CRESCITA
CONSAPEVOLEZZA
INNOVAZIONE

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

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

