

corso gratuito per disoccupati

TECNICHE DI PRODUZIONE LATTIERO-CASEARIA

500 ore di cui 200 di stage



Erapi
BORGESIA

IN COLLABORAZIONE CON I CASEIFICI:



cosa impari

Conoscerai e acquisirai i **processi di lavorazione e trasformazione del latte** (yogurt, burro e panna) utilizzando tecnologie, attrezzature e strumenti specifici per le diverse fasi di lavorazione (pastorizzazione, cagliata, filatura e stagionatura).

come ti formi

Studierai in aula e con uscite didattiche presso i laboratori dei caseifici coinvolti per un totale di 300 ore (sono previste anche lezioni online). Farai uno stage di 200 ore nel caseificio più vicino al tuo domicilio tra: **Caseificio Alta Valsesia (VC)**, **Caseificio Valle Elvo (BI)**, **Latteria Sociale di Cameri (NO)**, **Igor SRL (NO)** e **Latteria Sociale Antigoriana di Crdo (VB)**.

le certificazioni che ottieni

Attestato di Validazione delle competenze
Attestato HACCP
Attestato Sicurezza (rischio alto)

perché frequentarlo

Questo corso nasce in stretta collaborazione con i caseifici di quattro province perché vuole rispondere a un'esigenza del territorio: l'addetto alla produzione lattiero-casearia è infatti **una figura molto richiesta** e che prevede ottime possibilità di assunzione.

sede del corso

ENAIPI BORGOSIESIA

via Isola di Sotto 65
13011 Borgosesia (VC)
0163-209059
csf-borgosesia@enaip.piemonte.it

SCHEDA CORSO



Contatta la sede per info e iscrizioni oppure vai alla scheda online scansionando il QR Code