

# CORSO DI MACELLERIA

**Sedi Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50 e piazza Garibaldi 1**

Un corso professionale di natura sia pratica che teorica per poter acquisire le tecniche e le competenze di base per operare nel settore della macelleria.

Durante il corso, diviso in quattro moduli, i partecipanti impareranno le principali tecniche di lavorazione e di taglio del manzo, vitello, pollo e maiale.



**Durata: 43 ore**



**Costo: 480 € - da valutare se possibile finanziamento regionale se disoccupati**



**Certificazione: Attestato di competenza**



**ORARIO:  
MERCOLEDÌ E  
GIOVEDÌ  
Ore 18.00–21.00**

**INIZIO LEZIONI:**

# 13 Febbraio 2019

**Azienda Bergamasca Formazione**

**Centro di formazione professionale di Treviglio**

**Via Caravaggio 50–24047 Treviglio**

**tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu**

**Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30**