

**Vuoi lavorare nel settore lattiero caseario?****ISCRIVITI AL CORSO GRATUITO****Taleggio, Strachitunt, Formai de mut... Semplici prodotti caseari?**

No, i formaggi esprimono l'identità di un territorio, tra gastronomia e turismo, economia e cultura. Soprattutto a Bergamo, che vanta 30 varietà tradizionali, tra cui 9 Dop e 4 presidi Slow Food.

**Ti piacerebbe un lavoro in questo campo?**

Iscriviti al nuovo corso IFTS di Azienda Bergamasca Formazione per diventare **"Tecnico per la valorizzazione dei prodotti nella filiera lattiero casearia"**. Una figura professionale altamente specializzata, pronta a valorizzare il formaggio sotto diversi aspetti, all'interno di aziende, attività commerciali ed enti di promozione: il tecnico conosce i **processi produttivi**, sa **ottimizzare** l'incontro tra **domanda e offerta**, organizza **attività di branding e iniziative turistiche locali**.

**Quali sono le caratteristiche del corso?**

Il corso, **totalmente gratuito**, partirà a **novembre** nella sede **ABF di Bergamo**, compatibilmente con le disposizioni legate all'emergenza sanitaria in atto: avrà una durata di **1.000 ore**, di cui **550 in aziende del settore e 450 in aula e in laboratorio**, sotto la guida di esperti provenienti dal mondo del lavoro o accademico. **30 i posti disponibili per giovani disoccupati fino ai 29 anni**, che abbiano la residenza o il domicilio in Lombardia, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore o di diploma professionale. Per la selezione dei candidati verranno effettuati dei colloqui motivazionali.

**Chi sono i soggetti sostenitori del progetto?**

Il progetto ha ricevuto l'importante appoggio da parte di **"Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia"** e di **Progetto Forme**, da anni impegnata nella valorizzazione e nella promozione del lattiero caseario italiano. Numerosi i soggetti al fianco di ABF: sono coinvolte le **istituzioni scolastiche** IS San Pellegrino di San Pellegrino Terme, IIS Rigoni Stern di Bergamo e ISIS Zenale Buttinone di Treviglio, oltre all'Università Statale di Milano e all'Università Vita-Salute San Raffaele.

**Chi sono le aziende partner?**

Tra le **aziende partner**, che hanno manifestato grande interesse nei confronti del corso, Latteria di Branzi e Latteria sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop, Casarrigoni, Caseificio Defendi Luigi, Caseificio Preziosa, Caseificio Lavialattea, Dox-al Italia, Treverde, Cascine nelle Terre di Ghiaia, Latteria Valle di Scalve, Soc. Coop. Agricola S. Antonio, Latteria sociale di Valtorta, Società Agricola Locatelli Guglielmo, A&f Eventi Gastronomici e Contrada Bricconi, Promoserio insieme ad **associazioni** come ONAF, Coldiretti e Confartigianato Bergamo, Comunità Montana Valle Seriana e Consorzio per la tutela dello Strachitunt.

**TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA****ISCRIZIONI:****INIZIO CORSO  
3 NOVEMBRE  
2021****GIOVANI DISOCCUPATI  
18-29 ANNI  
GRATUITO****SEDE CORSO: CFP BERGAMO**  
via Monte Gleno, 2 - 24125 Bergamo (BG)  
Per info: [abf\\_ifts@abf.eu](mailto:abf_ifts@abf.eu)  
[www.abf.eu](http://www.abf.eu)

## CORSO IFTS TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

Quella del tecnico per la valorizzazione dei prodotti nella filiera lattiero-casearia è una **nuova figura professionale** capace, a partire da una conoscenza approfondita dei processi produttivi, di **mettere a sistema lungo tutta la filiera**, competenze e risorse per l'ottimizzazione dell'incontro tra domanda e offerta.



**GRATUITO**  
GIOVANI DISOCCUPATI  
18 - 29 ANNI



INIZIO CORSO  
**3 NOVEMBRE**  
2021



### SBOCCHI PROFESSIONALI

- **processi di preparazione dei prodotti** all'insegna di standard legati alla qualità, sicurezza e tipicità;
- **attività di branding e informazione** sulla storia e le caratteristiche dei prodotti;
- **strategie di promozione** in sinergia con le proposte del **turismo culturale** locale, utilizzando al contempo strumenti tradizionali ed innovativi.

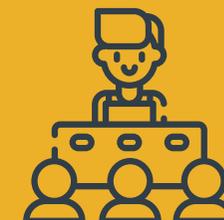


**1000 ORE**

**550 IN AZIENDE DEL SETTORE**  
**450 IN AULA E IN LABORATORIO**

sotto la guida di esperti  
provenienti dal mondo del lavoro o accademico.

**30 POSTI**  
DISPONIBILI



ISCRIZIONI



**Istituzioni scolastiche coinvolte** IS San Pellegrino di San Pellegrino Terme, IIS Rigoni Stern di Bergamo e ISIS Zenale Buttinone di Treviglio, oltre all'Università Statale di Milano e all'Università Vita-Salute San Raffaele.

#### Aziende Partner

Tra le aziende partner, che hanno manifestato grande interesse nei confronti del corso, Latteria di Branzi e Latteria sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop., Casarrigoni, Caseificio Defendi Luigi, Caseificio Preziosa, Caseificio Lavalattea, Dox-al Italia, Treverde, Cascine nelle Terre di Ghiaia, Latteria Valle di Scalve, Soc. Coop. Agricola S. Antonio, Latteria sociale di Valtorta, Società Agricola Locatelli Guglielmo, A&F Eventi Gastronomici e Contrada Bricconi, Promoserio insieme ad associazioni come ONAF, Coldiretti e Confartigianato Bergamo, Comunità Montana Valle Seriana e Consorzio per la tutela dello Strachitunt.

**SEDE CORSO: CFP BERGAMO**  
via Monte Gleno, 2 - 24125 Bergamo (BG)

Per info: [abf\\_ifts@abf.eu](mailto:abf_ifts@abf.eu)



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



[www.abf.eu](http://www.abf.eu)