

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Regione
Lombardia



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE



CON IL SUPPORTO DI:

BERGAMO
CHEESE VALLEYS
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK
GASTRONOMY

FORME
BERGAMO CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI.

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
30 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.

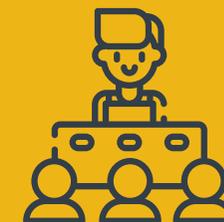


1000 ORE

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



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

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, Doxal 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



www.abf.eu

**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, Doxal 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
30 NOVEMBRE
2021****SEDE CORSO: CFP BERGAMO**
via Monte Gleno, 2 - 24125 Bergamo (BG)
Per info: abf_ifts@abf.eu