



II edizione autunno-inverno 2018

TRASFORMAZIONE dei PRODOTTI AGRICOLI + HACCP

Il corso è realizzato nell'ambito di **NOTE UNICA LAVORO**

DESCRIZIONE

Il corso ha una durata di **101 ore totali** ed è diviso in **3 moduli**:

- modulo **HACCP e tecniche di cucina**: 37 ore;
- modulo **preparazione confetture/marmellate**: 15 ore;
- modulo **trasformazione dei prodotti agricoli**: 49 ore

ISCRIZIONE

La partecipazione ai servizi e al corso si stabilisce con gli operatori, è personalizzata, seguendo i criteri stabiliti dalla Regione Lombardia per questo finanziamento. Pertanto è necessaria una **preiscrizione** alla quale seguirà un **colloquio di selezione**.



DESTINATARI

Giovani dai 15 ai 29 anni, disoccupati, occupati, residenti e/o domiciliati o provenienti da unità produttive/operative ubicate in Lombardia.

Nella **selezione** dei partecipanti verrà data **priorità** ai soggetti in condizione di **disabilità**.

Il corso è **gratuito** e si tiene presso il **Centro Polivalente Bigattera** (via dei Toscani 3, MN)

PERIODO di SVOLGIMENTO

Le lezioni si svolgeranno nelle mattine di martedì e mercoledì di **ottobre, novembre e dicembre 2018**.



preISCRIZIONI entro il 28 settembre 2018

INFORMAZIONI

Lunedì, martedì e venerdì
0376 381636
bigattera@libero.it

Il corso partirà solo al raggiungimento del numero minimo di iscritti