



## 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**