



Corso estivo 2018 TRASFORMAZIONE dei PRODOTTI AGRICOLI + HACCP (II edizione)

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**.



Il corso è aperto a **10 partecipanti**.

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**.

PERIODO di SVOLGIMENTO

Le lezioni si svolgeranno nel corso dei mesi di **giugno, luglio e agosto 2018**.

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



INFORMAZIONI

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

preISCRIZIONI entro il 9 maggio 2018