

# VUOI IMPARARE UNA PROFESSIONE SICURA PER IL TUO FUTURO?

## Scopri il corso gratuito IFTS

ITS Agrorisorse in collaborazione con Itas Tosi e Federcarni organizza il corso in

### TECNICO SPECIALIZZATO NELLA LAVORAZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI E SALUMI

**A chi è rivolto:** giovani under 29 diplomati e disoccupati

**Avvio e conclusione:** Gennaio – Luglio 2021

**Durata:** 1000 ore

**Modalità formative:** lezioni in webinar e in presenza + laboratori + 3 mesi di stage  
frequenza obbligatoria

**Titolo di studio:** Diploma di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore riconosciuto a livello Europeo

**Sede principale del corso:** ITAS Tosi di Codogno

**Affrettati, posti limitati a massimo 25 allievi!**

#### OBIETTIVI DEL CORSO:

- Utilizzare gli strumenti del mestiere tradizionali e innovativi
- Eseguire le tecniche di disosso e sezionatura
- Lavorare salumi e insaccati
- Realizzare proposte gastronomiche a base di carni e salumi
- Gestire un negozio di macelleria e salumeria

*\*La partecipazione è gratuita grazie al Programma Operativo Regione Lombardia cofinanziato dal Fondo Sociale Europeo*

**Contattaci al più presto!**

**Per Informazioni**

ITS AGRORISORSE - c/o PTP Tecnopark, 26900, Lodi  
via Einstein (Loc. Cascina Codazza)  
Tel: +39 0371 4662640 - 3482509130  
its@agrorisorse.it

INSERIMENTO  
DIRETTO NEL  
MONDO DEL  
LAVORO TRAMITE  
STAGE

E' GRATUITO!

IMPARA UNA  
PROFESSIONE  
MOLTO  
RICERCATA!

UN CORSO CHE TI  
FORNIRA' LE  
COMPETENZE PIU'  
RICHIESTE DAL  
SETTORE