

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