

**UNIONE EUROPEA**

Fondo sociale europeo

Regione
Lombardia

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

Vuoi lavorare nel settore lattiero caseario?**Iscriviti al corso gratuito****Taleggio, Strachitunt, Formai de mut... Semplici prodotti caseari?**

No, i formaggi esprimono l'identità di un territorio, tra gastronomia e turismo, economia e cultura. Soprattutto a Bergamo, che vanta 30 varietà tradizionali, tra cui 9 Dop e 4 presidi Slow Food.

Ti piacerebbe un lavoro in questo campo?

Iscriviti al nuovo corso IFTS di Azienda Bergamasca Formazione per diventare "Tecnico per la valorizzazione dei prodotti nella filiera lattiero casearia". Una figura professionale altamente specializzata, pronta a valorizzare il formaggio sotto diversi aspetti, all'interno di aziende, attività commerciali ed enti di promozione: il tecnico conosce i **processi produttivi**, sa **ottimizzare** l'incontro tra **domanda e offerta**, organizza **attività di branding** e **iniziative turistiche locali**.

Quali sono le caratteristiche del corso?

Il corso, **totalmente gratuito**, partirà a **febbraio** nella sede **ABF di Bergamo**, compatibilmente con le disposizioni legate all'emergenza sanitaria in atto: avrà una durata di **1.000 ore**, di cui **550 in aziende del settore** e **450 in aula e in laboratorio**, sotto la guida di esperti provenienti dal mondo del lavoro o accademico.

25 i posti disponibili per giovani disoccupati fino ai 29 anni, che abbiano la residenza o il domicilio in Lombardia, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore o di diploma professionale. Per la selezione dei candidati verranno effettuati dei colloqui motivazionali.

Chi sono i soggetti sostenitori del progetto?

Il progetto ha ricevuto l'importante appoggio da parte di "Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia" e di Progetto Forme, da anni impegnata nella valorizzazione e nella promozione del lattiero caseario italiano. Numerosi i soggetti al fianco di ABF: sono coinvolte le **istituzioni scolastiche** IS San Pellegrino di San Pellegrino Terme, IIS Rigoni Stern di Bergamo e ISIS Zenale Buttinone di Treviglio, oltre all'Università Statale di Milano e all'Università Vita-Salute San Raffaele.

Chi sono le aziende partner?

Tra le **aziende partner**, che hanno manifestato grande interesse nei confronti del corso, Latteria di Branzi e Latteria sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop, Casarrigoni, Caseificio Defendi Luigi, Dox-al Italia, Treverde, Cascine nelle Terre di Ghiaia, Latteria Valle di Scalve, Soc. Coop. Agricola S. Antonio, Latteria sociale di Valtorta, Società Agricola Locatelli Guglielmo, A&F Eventi Gastronomici e Contrada Bricconi, insieme ad **associazioni** come ONAF, Coldiretti e Confartigianato Bergamo, Comunità Montana Valle Seriana e Consorzio per la tutela dello Strachitunt.

TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - 24125 Bergamo (BG)

Per info: apprendistatoABF@abf.euPer iscrizioni: <http://bit.ly/tecnico-filiera-lattiero-casearia>www.abf.eu