



Corso 2017-2018 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.

Il corso è aperto a **15 partecipanti**.



DESTINATARI

Cittadini con più di 30 anni e, fino a quando non verrà predisposto il nuovo finanziamento dedicato, anche giovani dai 15 ai 29 anni, disoccupati, occupati, residenti e/o domiciliati o provenienti da unità produttive/operative ubicate in Lombardia.

DURATA e PERIODO di SVOLGIMENTO

Le lezioni si svolgeranno da **novembre 2017** a **maggio 2018**.

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



INFORMAZIONI

Centro Polivalente Bigattera
Via dei Toscani 3, MN
0376 381636
bigattera@libero.it