



La figura formata con questo corso potrà collocarsi in aziende di trasformazione lattiero-casearie e caseifici artigianali rivestendo ruoli operativi nell'analisi e nella produzione di prodotti derivati del latte. Previsto test finale per il rilascio dell'attestato di validazione delle competenze a cui potranno partecipare tutti coloro che avranno superato i 2/3 di frequenza.

DESTINATARI



- Giovani maggiori di 18 anni e adulti disoccupati.
- Qualifica professionale o diploma di scuola secondaria di 1° grado.
- Previo colloquio orientativo e selettivo.
- Previsto test finale per il rilascio dell'attestato di validazione delle competenze (necessari i 2/3 di frequenza del monte ore).



SEDE

AgenForm
Sede di
Moretta

DURATA
150 ore



DATE

Scannerizza il QR
per controllare
le date di partenza
e preiscriverti



COSTO

GRATUITO

Corso gratuito finanziato dal Programma GOL, "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori" - Piano nazionale di ripresa e resilienza PNRR Missione 5 - Componente 1 - Riforma 1.1. Corso in attesa di presentazione, approvazione e finanziamento.

AGENFORM Sede di Moretta - Strada Vicinale del Boglio, SN - 12033 Moretta (CN)

info@agenform.it 0172 93564     