

Il corso, realizzato da ERFAP Lazio, è completamente gratuito ed è finanziato da EBIT Lazio nell'ambito dei "Progetti speciali Mestieri"; è destinato a riqualificare e a formare 14 persone disoccupate/inoccupate.

Il percorso formativo avrà una durata complessiva di 180 ore di cui 60 di teoria e 120 di attività pratica/laboratoriale.

Le 60 ore di teoria saranno erogate in presenza presso la sede di Erfap Lazio di Latina, Via dei Romagnoli n. 31/B – 04100, nella fascia oraria compresa tra le 09:00 e le 18:00.

Le 120 ore di pratica, in modalità training on the job, si svolgeranno presso il punto vendita dell'azienda aderente, sito presso il Centro Commerciale Latina Fiori in Viale Pier Luigi Nervi - 04100 Latina. La pratica si svolgerà nella fascia oraria notturna, dalle 00:00 alle 08:00, coincidente con l'orario di produzione.

ARGOMENTI TRATTATI

- Processi di trasformazione e conservazione del latte (teoria)
- Processi di caseificazione (teoria)
- Legislazione italiana e comunitaria (teoria)
- Impianti e macchinari dell'industria casearia (teoria)
- Classificazione, difetti ed alterazione dei formaggi (teoria)
- Il CCNL Terziario Distribuzione e Servizi (teoria)
- Igiene e HACCP (teoria)
- Sicurezza sul luogo di lavoro (teoria)
- Formazione pratica e addestramento per l'utilizzo delle tecniche di lavorazione del latte e dei suoi derivati, dei macchinari e degli strumenti di lavorazione (pratica/laboratorio)



INFO

- carla.ventre@erfaplazio.org
- www.erfaplazio.org

REQUISITI

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo scolastico.
- La selezione avverrà anche su base motivazionale

TEMPI E MODALITA' DI ISCRIZIONE

Scadenza iscrizioni 28 Maggio 2025

Per compilare la domanda scansiona il QR-code oppure visita il nostro sito