



# TECNICHE E TECNOLOGIE DI CASEIFICAZIONE

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.

*Corso gratuito finanziato dal FSE+ 2021/2027 - Direttiva pluriennale "Formazione per il lavoro" – Macro Ambito Formativo 1 - Corso in attesa di presentazione, approvazione e finanziamento.*

## DESTINATARI



- Giovani maggiori di 18 anni e adulti disoccupati e occupati.
- Qualifica professionale o diploma di scuola secondaria di 1° grado.
- Previo colloquio orientativo e selettivo.



## SEDE

**AgenForm**  
Sede di  
Moretta

**DURATA**  
220 ore



## DATE

Scannerizza il QR  
per controllare  
le date  
e preiscriverti  
senza impegno



## COSTO

**GRATUITO**

*Corso gratuito finanziato dal  
FSE+ 2021/2027 - Direttiva  
pluriennale "Formazione per  
il lavoro" – Macro Ambito  
Formativo 1*

**AGENFORM** Consorzio - Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo (CN)  
[info@agenform.it](mailto:info@agenform.it) 0171 696147    