

Corso di formazione
“Addetto alle lavorazioni lattiero – casearie”

VII EDIZIONE
22 NOVEMBRE 2023

- Corso presente nel Repertorio Titoli e Qualificazioni Regione Campania (SEP 02)

Il corso trasferisce ai partecipanti le conoscenze tecnico-professionali per garantire la produzione di prodotti caseari freschi e stagionati, operando sull'intero processo di trasformazione del latte.

L'addetto alle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi freschi e stagionati e altri derivati come burro e panna. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.

DESTINATARI:

- Giovani diplomati in cerca di prima occupazione, interessati a sviluppare competenze nel settore lattiero-caseario;
- Soggetti impiegati nel settore che necessitano di acquisire nozioni teoriche e pratiche utili ad accrescere le proprie competenze;
- Soggetti che hanno l'esigenza di completare la preparazione teorica e conseguire una preparazione pratica in vista di inserimento lavorativo nel settore.

CORPO DOCENTE:

- ❖ **Alessandro Garofalo**, perito chimico, membro esperto del comitato FIL-IDF (Federazione Internazionale Latte), docente presso scuole professionali di formazione del settore agroalimentare per interventi inerenti alle lavorazioni lattiero-casearie;
- ❖ **Casari esperti e tecnologi alimentari** per le attività di laboratorio pratico.

CONTENUTI DIDATTICI:

- **Unità formativa 1:** Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura;
- **Unità formativa 2:** Lavorazione del latte
- **Unità formativa 3:** Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio
- **Unità formativa 4:** Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro
- **Unità formativa 5:** Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari
- **Key Competence:** Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- **Stage:** Trasformazione prodotti lattiero caseari



LUOGO E PERIODO DI SVOLGIMENTO:

- Parte teorica: Reggia di Caserta, Regie Cavallerizze, Via Gasparri n° 1– 81100 - (CE).
- Parte pratica: caseificio socio del Consorzio

DURATA:

340 ORE di cui: 180 ore di aula, 160 ore pratiche

METODOLOGIA FORMATIVA:

Aula/Laboratorio/Stage

COSTO:

- 1.500 euro
- Sconto 25% per i soci / per coloro che sono segnalati dai soci e per coloro che pagano in un'unica soluzione
- Possibilità di pagamento a rate

ISCRIZIONI:

- FINO AD ESAURIMENTO POSTI (MAX 20 ALLIEVI);
- LA **VALIDITÀ EFFETTIVA DELL'ISCRIZIONE** È DA INTENDERSI AL VERSAMENTO DI 250 EURO DI ACCONTO;
- NEL CASO DI SOVRANNUMERO SI POTRÀ EFFETTUARE UN TEST PRESELETTIVO.



CONDIZIONI GENERALI D'ISCRIZIONE:

Il corso accreditato in Regione Campania, per il conferimento della qualifica professionale di “Addetto alle Lavorazioni Lattiero Casearie” è organizzato dalla MBC Service srl, società unipersonale del Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop ed ente di formazione accreditato alla Regione Campania ai servizi di formazione professionale.

Tale corso ha l'obiettivo di formare figure professionali qualificate che siano in grado di inserirsi contestualmente nel mondo del lavoro, con la possibilità di iscriversi presso l'albo professionale detenuto dall'ente organizzatore e posto a disposizione delle aziende per la facile consultazione in materia di ricerca di personale.

Per ricevere ulteriori informazioni: formazione@mozzarelladop.it

Per invio modulo di iscrizione compilato e quietanza dell'avvenuto pagamento (di tutta la quota o della prima rata): segreteria@mbcservice.it

Il pagamento dovrà essere effettuato, secondo le tempistiche sopra indicate, a mezzo bonifico bancario alle seguenti coordinate bancarie:

MBC Service s.r.l. IBAN IT0810200814906000106415859 UNICREDIT.

Il corso si svolgerà secondo le modalità e le tempistiche stabilite da MBC Service srl, che provvederà a fornire le dovute informazioni (sede e orari di svolgimento attività) ed annesso calendario didattico all'atto dell'iscrizione.



Verifica Finale:

esame finale con rilascio attestazione al superamento dello stesso secondo quanto riportato dal Repertorio Regionale delle Qualifiche Professionali:

<http://capire.regione.campania.it/rrtq/public/GeneraPDF/224>

Recesso:

qualora l'interessato, per qualsiasi ragione, dovesse rinunciare alla frequenza al corso, potrà esercitare il diritto di recesso entro **quattordici giorni** dalla data di iscrizione inviando una comunicazione a mezzo e-mail a: segreteria@mbcservice.it **con restituzione dell'importo versato entro tale termine.** Trascorso tale periodo, se l'interessato intende rinunciare, dovrà comunque versare l'intero importo dovuto.

