

Scuola per lavorare
nell'Agroalimentare

NOVITÀ

CORSO
OPERATORE DELLA
TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE
LATTIERO
CASEARIA



Scuola per lavorare
nell'Agroalimentare

Corso in fase di approvazione da parte di Regione Lombardia





FARE

SAPERE



La Scuola per lavorare nell'Agroalimentare è abilitata all'erogazione di formazione professionale in **Diritto-Dovere di Istruzione e Formazione della Regione Lombardia** che prevede la copertura delle spese scolastiche di ogni studente titolare di dote.

Vivere oggi nel mondo del lavoro presuppone una formazione e uno sviluppo di personalità mature che è scopo del nostro agire educativo. Camminare insieme ai giovani, collaborando con la famiglia nell'opera della formazione umana, culturale e sociale è farli crescere mettendosi totalmente in gioco, "facendo" esperienza del lavoro come opportunità attraverso cui si impara per la vita.

L'ampliamento di un nuovo profilo nella scuola attuale consente di rileggere il ruolo multifunzionale dell'agricoltura in termini di maggiore responsabilità nei confronti della società, offrendo opportunità professionali nuove alle persone coinvolte e allo stesso tempo garantendo al territorio che possiede una connotazione agricola la possibilità di una riqualificazione in uno sviluppo rurale orientato. **Nella nostra Scuola per lavorare nell'Agroalimentare formiamo figure professionali in grado di operare su tutte le fasi della filiera**, dalla produzione della materia prima in Azienda fino all'eventuale trasformazione. Valorizziamo talenti di giovani pronti per le qualità richieste dal mondo imprenditoriale, ma anche capaci di creare propri **food business**.



CASEARIA
E TERRITORIO:
IL FUTURO DELLA
TRADIZIONE





ADATTO A TE

I Corsi sono rivolti a **studenti** di ambo i sessi **che devono assolvere l'obbligo d'istruzione** e hanno conseguito il diploma di Scuola Secondaria di I° (ex licenza media). Sarà data priorità ai ragazzi nella fascia d'età compresa tra i 14 e i 16 anni.

FARE PER INNOVARE

Attraverso il **"fare"** è possibile imparare un atteggiamento positivo per **far fronte ai cambiamenti richiesti dal mercato globale**, per capire l'evolversi dei bisogni e saperli governare con **spirito innovativo e capacità gestionali**.



INSEGNIAMO ESPERIENZA

Educhiamo ragazzi in modo tale da fornire, oltre agli aspetti culturali ed espressivi delle discipline, buone competenze pratiche per immettersi nei processi produttivi, valorizzando l'attività operativa finalizzata al conseguimento di **un'esperienza utile ad entrare più facilmente nel mondo del lavoro**.

UN BEL PERCORSO

- 🕒 990 ore annue.
- 📍 Stage esterni presso aziende del settore.
- 🕒 Frequenza obbligatoria.
- 🕒 Orario diurno: dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00.
- 📍 Le lezioni dell'area professionale si svolgono presso gli spazi della scuola, laboratori attrezzati, oltre che in aziende partner del territorio.



FOCUS

1. **LA PREPARAZIONE SULL'INTERA FILIERA**, dalla produzione agli aspetti di packaging, picking e attività di marketing e selling
2. **COMPETENZE INFORMATICHE E MECCANICHE**, per prevenire i guasti e possibile fermo produzione, facilitare il dialogo con i manutentori e ridurre gli interventi
3. **COMPETENZE TECNICHE DI LINGUA INGLESE**, orientate verso il mercato globale nell'ottica dell'esportazione dei prodotti ai nuovi mercati
4. **COMPETENZE SPECIFICHE** relative ai prodotti di qualità tipici della tradizione locale bergamasca, alle legislazioni di riferimento, alle normative di protezione della qualità.



DOVE OPERA?

⊕ AZIENDE AGRICOLE E INDUSTRIE ALIMENTARI DEL SETTORE LATTIERO CASEARIO

⊕ PICCOLE E MEDIE IMPRESE CHE OPERANO NELLA TRASFORMAZIONE DEL LATTE

CORSO DI OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE LATTIERO CASEARIA

L'operatore della trasformazione agroalimentare - lattiero casearia esegue tutti quei compiti legati alla preparazione e conservazione dei prodotti alimentari e conosce le diverse tipologie di merci. Interviene nel processo lavorativo di trasformazione alimentare del latte; assicura la realizzazione del formaggio e degli altri prodotti derivati dalla lavorazione casearia.

Il corso è della durata di 3 anni con qualifica di Operatore della Trasformazione Agroalimentare - Lattiero Casearia

ORE ANNUALI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO
AREA DEI LINGUAGGI Competenze di base: Italiano, Storia e società, Inglese, Matematica, Educazione Fisica, Religione.	462	350	350
AREA DELLA PROFESSIONE Competenze tecnico professionali: Zootecnia applicata, Economia agroalimentare, Chimica, Igiene e principi di sicurezza, Normativa sulla qualità di settore, Scienza del latte, Confezionamento e packaging, Microbiologia lattiero casearia, Macchine e impianti, Tecnologia lattiero casearia, Laboratorio analitico, Laboratorio pratico.	528	425	400
STAGE	--	215	240





Scuola per lavorare
nell'Agroalimentare

www.scuolaprof.it



Fondazione
**Maddalena
di Canossa**

**ENTE DI FORMAZIONE
ACCREDITATO PRESSO LA REGIONE LOMBARDIA**

Sede legale ed amministrativa
Fondazione Maddalena di Canossa
Via S. Lucia 14, Bergamo - 24128
Tel 035 23 02 50
www.fmdc.it

Sede operativa della Scuola per Lavorare nell'Agroalimentare
Via Prata 17, Caravaggio - 24043 (Bg)
Tel 0363 53 912