

Percorso  
gratuito!

# Tecnico Casaro

## Tecnico della trasformazione agroalimentare

DGR 1428/2021 - SPECIALISTI PER IL DOMANI

Scopri questa imperdibile opportunità per fare esperienza imparando, apprendendo nozioni teoriche e pratiche di un mestiere molto ricercato!

### progetto

Il percorso, validato dal Polo Tecnico Professionale Agroalimentare e finanziato dalla Regione Veneto, fornisce competenze su:

- la materia prima del latte e le tecnologie di produzione casearia
- la stagionatura, l'affinamento e il confezionamento
- la conservazione, la vendita e la valorizzazione dei prodotti caseari oltre che competenze inerenti le strategie d'impresa, come:
  - l'organizzazione aziendale e la gestione delle forniture e delle scorte
  - l'analisi del contesto e del mercato
  - il marketing del prodotto, la filiera e le modalità di commercializzazione
  - conoscenza delle problematiche e delle procedure e le normative relative alla gestione dell'azienda agricola.

### requisiti

**TITOLO DI SCUOLA SUPERIORE O 4° ANNO DI ISTITUTO FORMAZIONE PROFESSIONALE, ETÀ COMPRESA TRA I 18 E I 35 ANNI, INOCCUPATI O DISOCCUPATI**

### qualifica

Al termine dei percorsi formativi è previsto un esame finale e il rilascio di un **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore (IV livello – EQF)**.

#### DOVE

ITET Aulo Ceccato  
AGENZIA VENETA PER IL  
SETTORE PRIMARIO  
Thiene (VI)

#### DURATA

400 ore teoria  
+  
400 ore stage  
Il calendario sarà definito a  
seguito della selezione

#### QUANDO

15  
a partire da  
**MARZO 2022**  
conclusione entro  
**DICEMBRE 2022**

#### ISCRIVERSI

Compilare il modulo  
entro il **10 FEBBRAIO**  
Selezioni il  
15/02/2022



Per ulteriori informazioni visita il sito [www.cesarformazione.it/tecnico-casaro](http://www.cesarformazione.it/tecnico-casaro) o  
<https://www.auloceccato.edu.it/home/index.php/ifts-2/>  
oppure chiama i numeri **0444 168576**, **0445 361554** o **329 2348554**

