

CORSO DI FORMAZIONE "TRASFORMAZIONE LATTIERO-CASEARIA"

Vuoi imparare l'arte casearia?

Iscrizioni entro il 13 giugno 2025

Partecipa al corso organizzato dall'Institut Agricole Régional
nell'ambito del progetto "Agile Arvier - La cultura del cambiamento"
(PNRR - NextGenerationEU).

Lezioni teoriche ad Arvier e Aosta, esercitazioni pratiche in vari caseifici del territorio, visite a differenti realtà produttive regionali.

Formazione su tecniche casearie tradizionali e innovative - Produzione di Fontina DOP, Valle d'Aosta Fromadzo DOP, prodotti PAT lattiero-caseari regionali, Toma di Gressoney, formaggi ovicaprini, burro, yogurt - Principi di economia e marketing.

Periodo: **da settembre 2025 a gennaio 2026**
Impegno medio di **2 o 3 incontri da 4-5 ore a settimana**

Possibilità di **esonero dalla frequenza di moduli teorici in caso di possesso di titolo di studio attinente alla materia o comprovata esperienza lavorativa nel settore**

Livello minimo richiesto di **conoscenza della lingua italiana B1**

Iscrizioni entro il 13 giugno 2025 ore 12:00
Procedure di selezione dei corsisti entro fine giugno

✓ **200 ORE - 70 TEORIA, 90 PRATICA,
40 VISITE IN CASEIFICIO**

✓ **MAX 10
PARTECIPANTI**

✓ **ATTESTATO DI
FREQUENZA***



INFO&ISCRIZIONI

Institut Agricole Régional,
Reg. La Rochère 1\A - Aosta

0165 21 58 11
www.iaraosta.it



*Possibilità di ottenere la certificazione di frequenza per l'assolvimento degli obblighi formativi ai sensi del Regolamento (CE) N.852/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.