

Tecnico delle Eccellenze Casearie DOP – Produzione, Qualità e Innovazione

Tecnico di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica (EQF4/IFTS)

**PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (IFTS)
PER L'ACQUISIZIONE IN APPRENDISTATO DEL CERTIFICATO DI SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE**

Procedura just in time - Delibera di Giunta regionale n.1193 del 21/07/2025

IL PERCORSO FORMATIVO

Il percorso ha l'obiettivo di **formare tecnici specializzati nei processi di trasformazione lattiero-casearia**, capaci di operare direttamente nelle attività di caseificazione e stagionatura, utilizzando metodologie aggiornate e strumenti tecnologici innovativi, nel rispetto dei disciplinari di produzione delle eccellenze territoriali, con particolare riferimento alle produzioni DOP.

Attraverso un approccio integrato tra teoria tecnico-scientifica, pratica laboratoriale e formazione in azienda, il percorso mira a:

- potenziare le competenze tecnico-professionali nella gestione operativa e manuale dei processi di caseificazione e trasformazione del latte;
- sviluppare capacità operative e progettuali nella realizzazione, nel controllo e nell'ottimizzazione di produzioni lattiero-casearie artigianali e semi-industriali;
- introdurre strumenti digitali per il monitoraggio dei parametri produttivi, la tracciabilità e il controllo qualità, anche in ottica di innovazione e sostenibilità;
- promuovere l'autonomia operativa, la capacità di lavorare in team e l'inserimento in contesti produttivi strutturati della filiera lattiero-casearia;
- favorire l'occupabilità dei giovani attraverso il raccordo diretto con caseifici, cooperative e imprese del territorio mediante contratti di apprendistato professionalizzante.

RUOLO IN IMPRESA

- Tecnico di caseificio / casaro specializzato
- Addetto alla trasformazione lattiero-casearia
- Operatore per il controllo qualità nelle produzioni DOP
- Assistente al responsabile di produzione
- Addetto alla stagionatura e classificazione delle forme
- Collaboratore nei processi di innovazione e ottimizzazione produttiva

La figura formata sarà in grado di operare direttamente nelle attività di trasformazione lattiero-casearia, contribuendo alla realizzazione del prodotto nelle diverse fasi della caseificazione, dalla preparazione del latte alla rottura della cagliata, dalla formatura alla salatura fino alla stagionatura. Saprà gestire in autonomia le lavorazioni manuali e l'utilizzo delle attrezzature di caseificio, garantendo qualità,

sicurezza alimentare e rispetto dei disciplinari di produzione, incluse le produzioni a denominazione di origine.

Sarà in grado di riconoscere e prevenire difetti di prodotto, collaborando alla classificazione e selezione delle forme, di confezionare e preparare il prodotto per la vendita nel rispetto delle normative vigenti e di interagire con clienti e operatori della filiera nella valorizzazione delle produzioni tipiche. Utilizzerà inoltre strumenti digitali per il monitoraggio dei parametri produttivi e la registrazione dei dati di processo, contribuendo alla pianificazione della produzione, all'ottimizzazione delle risorse e ai processi di miglioramento continuo e sostenibilità della filiera lattiero-casearia.

ORGANIZZAZIONE e TEMPI

Il percorso curricolare ha una durata complessiva di **800 ore**, cui vengono aggiunte ulteriori **300 ore** di lavoro, il tutto articolato in:

- **400 ore** di formazione esterna in aula/laboratorio presso Cis
- **400 ore** di formazione interna in azienda attraverso **contratto di apprendistato di I livello**
- Ulteriori **300 ore** di lavoro interno in azienda, sempre attraverso **contratto di apprendistato di I livello**

Presentazione domanda di finanziamento: 25 marzo 2026

Approvazione: entro il 9 maggio (45 giorni da presentazione domanda)

Periodo di svolgimento progetto: maggio 2026 – dicembre 2026

L'APPRENDISTATO DI I LIVELLO: UN'OPPORTUNITÀ PER L'IMPRESA

Il contratto di **apprendistato di I livello** (D.Lgs. 81/2015) consente l'inserimento in azienda di giovani tra i 15 e i 25 anni, con un contratto che integra:

- **400h formazione esterna** (gestita dall'ente di formazione, senza costi per l'azienda): **NON RETRIBUITA**
- **400h formazione interna** in azienda (affiancamento e apprendimento on the job): **RETRIBUITA MINIMO al 10% del livello contrattuale a cui l'apprendista è inquadrato, ma da concordare con l'agenzia per il lavoro partner del progetto**
- **300h di lavoro standard aggiuntive, RETRIBUITE REGOLARMENTE secondo CCNL**
- **agevolazioni economiche e sgravi contributivi totali per l'azienda**

Per approfondimenti normativi e operativi: [Scarica brochure e FAQ ANPAL \(zip\)](#)

VANTAGGI PER LE AZIENDE

- Ricerca e Selezione gratuita di giovani con competenze e attitudini coerenti al profilo professionale
- Formazione esterna gratuita pari a 400 ore
- Inserimento del giovane in impresa in apprendistato con forti agevolazioni
- Giovani formati su competenze tecnico-produttive, controllo qualità, disciplinari DOP e strumenti digitali per il monitoraggio dei processi
- Supporto personalizzato da parte di tutor formativi
- Possibilità per l'impresa di rafforzare e innovare i propri processi produttivi, valorizzando le produzioni tipiche e la qualità del prodotto

Per approfondimenti:

ANGELA MALAGOLI

Mail: angela.malagoli@cis-formazione.it

Tel: **348 8396500**

GIOVANNI PEDE

Mail: giovanni.pede@cis-formazione.it

Tel: **3703044546**