



Corso Avanzato:

MILK MASTER

“Diventa Casaro in 3 giorni e impara oltre 50 prodotti diversi”

Durata: 3 giorni

Costo: 750€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



ASINA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso è stato studiato per dare ai partecipanti le solide basi per la produzione immediata di oltre 50 prodotti lattiero-caseari che possono essere venduti e trasformati in fonte di reddito. In soli tre giorni di “pura pratica” gli allievi prenderanno dimestichezza con tutti i *trucchi* e segreti del latte per produrre prodotti delle seguenti famiglie: latte pastorizzato, dessert e spalmabili, yogurt dolce e salato, primo sale, stracchino, ricotta, mozzarella e paste filate, formaggi fusi, etc etc.

Nella parte teorica si tratteranno gli argomenti di etichettatura, confezionamento, marketing e vendita, redditività, business plan, HACCP, oltre ai difetti e cause dei prodotti e la loro soluzione. Un corso intensivo che permette di aprire immediatamente la propria attività e realizzare i propri sogni, ottenendo il riconoscimento di MILK MASTER.

Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno	Terzo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni storici • Conoscere il latte • Famiglie prodotti • Ingredienti e coadiuvanti 	<ul style="list-style-type: none"> • Confezionamento yogurt e yovè • Primo sale e caciotta • Stracchino • Ricotta 	<ul style="list-style-type: none"> • Mozzarella • Caciocavallo • Formaggi fusi • Sanificazione pulizia e piani d'igiene
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"> • Latte pastorizzato • Dessert e spalmabili • Yogurt e confezionamento • Etichettatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Vendita • Packaging • HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Degustazione • Principali difetti, cause e rimedi • Redditività e business plan • Domande e risposte, consegna attestato di partecipazione