



Singh Jagtar

Casaro

Esperienza professionale

**2002 - 2014 | CASEIFICIO SOC. RINASCENTE SOC.
COOP. AGR. P.A. A MUTUALITÀ PREVALENTE**

Aiuto-casaro

Nel 2002 ho cominciato a lavorare come aiuto-casaro presso il Caseificio Sociale Rinascente che si trova a Bagnolo Mella (BS) in via Offlaga 5/A. Ho imparato le tecniche base di trasformazione del latte in Grana Padano DOP utilizzando le varie strumentazioni e attrezzature utili nel processo. Ho acquisito esperienza seguendo tutte le fasi di lavorazione fino al prodotto finito.

**2015 - 2024 | CASEIFICIO SOC. RINASCENTE SOC.
COOP. AGR. P.A. A MUTUALITÀ PREVALENTE**

Vice-casaro

Nel 2015 ho affiancato il casaro assumendo la carica di vice-casaro e questo mi ha permesso di approfondire la mia conoscenza delle tecniche di caseificazione. Inoltre il casaro, sotto la supervisione del datore di lavoro, mi ha insegnato come controllare e gestire il generatore a vapore, essendo il vapore una parte fondamentale della cottura del latte.

Istruzione e formazione

1990 - 1998 | INDIA

Licenza scuola secondaria di primo grado

Il sottoscritto, consapevole che - ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 - le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

Il sottoscritto in merito al trattamento dei dati personali esprime il proprio consenso al trattamento degli stessi nel rispetto delle finalità e modalità di cui al d.lgs. n. 196/2003.

Bagnolo Mella, 22/10/2024

