



Corso (gratuito) MACELLAIO

Corso gratuito di Macelleria: Due competenze professionali e molteplici sbocchi occupazionali

Il percorso è finalizzato a formare anche se solo in parte, la figura professionale del macellaio ossia di colui che si occupa sia della preparazione e commercializzazione delle carni quanto dello svolgimento di attività complementari quali la scelta e l'acquisto di animali presso allevamenti e commercianti all'ingrosso, la macellazione, il disosso e taglio della carne, la preparazione di specialità gastronomiche varie. Conosce l'anatomia degli animali e possiede buona manualità. Il corso fornirà adeguate conoscenze sulla lavorazione, taglio, conservazione delle carni e salumi; conoscenza della normativa igienico-sanitaria; nozioni di marketing. La figura potrà lavorare nella piccola e grande distribuzione, sia a contatto diretto con il pubblico che non. Le competenze acquisite sono molto ricercate soprattutto dalle aziende della grande distribuzione e risulta una delle figure più difficili da reperire nel settore commerciale

Come è strutturato

In tutto **200** ore:

- **TEORIA** della durata di ore 120 ore
- **PRATICA** della durata di 60 ore
- **COMPETENZA CHIAVE** di 20 ore

I requisiti di partecipazione

Può iscriversi al percorso chiunque sia in possesso del seguente requisito:

- **DISOCCUPATI** tra i 18 e i 34 anni (Anche compiuti) iscritti a Garanzia Giovani



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Risultato Finale

Al termine del percorso l'allievo avrà acquisito tutti gli strumenti e le conoscenze per poter presentare la propria candidatura presso aziende del settore forte delle due competenze rilasciate (Valide in tutto il territorio comunitario)..

Iscrizione

Dal 06.09.2021 presso il Centro per l'impiego

Repertorio Qualifiche

Profilo19

Operatore per la lavorazione delle carni

ADA 10062 Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei;

ADA 20091 Macellazione e prima lavorazione della carne.