



 **cambia
il tuo futuro** **2016** **CORSI DI FORMAZIONE
GRATUITI DELLA
REGIONE LIGURIA**

CORSO DI QUALIFICA PER MACELLAIO



FIGURA PROFESSIONALE

Il corso ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di: conoscere in modo approfondito le parti anatomiche degli animali e le tecniche di taglio e disossatura, spolpo, trinciatura. Avere un buon approccio al cliente e capacità di instaurare un rapporto di fiducia con lo stesso, consigliandolo e stimolandolo negli acquisti. Preparare il lavoro e allestire il posto di lavoro.

Accettare, controllare e immagazzinare le materie prime e ausiliarie, nonché le altre merci necessarie alla produzione dei prodotti di macelleria. Trinciatura e preparazione della carne per la vendita e la trasformazione /produzione di tagli di carne e salumi secondo ricette e procedimenti diversi. preparazione di frattaglie ed eventualmente di cacciagione e pollame per la vendita e la trasformazione/conservazione di tagli di carne e salumi, mediante ad esempio salatura e affumicatura. Azionamento, pulitura, disinfezione, cura e manutenzione dell'attrezzatura tecnica ed esecuzione di semplici lavori di riparazione

AL TERMINE DEL CORSO, PREVIO SUPERAMENTO DELL'ESAME FINALE, VERRÀ RILASCIATO ATTESTATO DI QUALIFICA DI MACELLAIO (cod ISTAT 6.5.1.1.1.)

Dove sede regionale Isforcoop , Istituto Marco Polo

DESTINATARI n° 15 Disoccupati, percorso destinato a disoccupati prioritariamente adulti (maggiori di 24 anni) e di lunga durata, obbligo scolastico assolto

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO n. 600 ore di cui 220 ore di teoria 200 ore di pratica cui 180 ore di stage.

E' previsto l'orario dal lunedì al venerdì di 5/6 ore, articolato sulla fascia mattutina o pomeridiana . Il monte ore di assenze consentito non deve superare il 20% delle ore totali del corso.

STAGE Lo stage si svolgerà presso Macellerie, supermercati della grande distribuzione, spacci alimentari, stabilimenti alimentari della provincia di Genova.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione , in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo presso IS.FOR.COOP – Via Peschiera 9c, 16122 Genova Orario iscrizioni dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12

Dal 20 giugno 2016 fino alle ore 12 del 29 luglio 2016



i corsi sono completamente gratuiti

Per maggiori informazioni contattare 010837301

www.isforcoop.it

