

Imparaora S.c.a.r.l n° OF0210

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

Percorsi di riqualificazione - Reskilling

DENOMINAZIONE CORSO

CORSO DI FORMAZIONE PER MANSIONI DI LAVORAZIONE CARNI E MACELLERIA

COMPOSTO DA 3 ADA (Aree Di Attività):

- ADA 409 - Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.)
- ADA 411 - Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita
- ADA 413 - Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita

affidenti alla figura professionale "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (35)"

DESTINATARI: N. da 6 a 15 ALLIEVI

L'avviso si inserisce in [Giovanisì](#), il programma della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso permetterà di apprendere le conoscenze e capacità relative alla gestione delle materie prime (prodotti alimentari freschi) e a gestire la relativa lavorazione, confezionamento e rifornimento al banco.

Contenuti Formativi:

Sicurezza sul lavoro e normativa igienico sanitaria
Prodotti e tecniche di lavorazione
Tecniche di confezionamento
Attrezzature: Utilizzo e manutenzione
Gestione punto vendita
Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio materie prime
Comunicazione e tecniche di vendita

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso ha la durata complessiva di 330 ore, così strutturate:

- 188 ore di lezioni in aula e laboratorio
- 142 ore di stage

Le lezioni si svolgeranno in sessioni formative della durata di 4 ore ciascuna, il calendario è ancora da definire.

La percentuale di frequenza obbligatoria è il 70% delle ore totali.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

18 anni compiuti; assolvimento dell'obbligo scolastico oppure possesso di una Qualifica di livello 3 EQF; lingua italiana livello A2 per stranieri.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Accogliere i clienti, gestire le tecniche di comunicazione e relazione per rilevare le

informazioni utili; riconoscere le materie prime e saperle gestire con le corrette modalità di conservazione, porzionare i vari prodotti alimentari, preparare salumi e formaggi per la vendita, confezionare i prodotti per la vendita al banco, conoscere e gestire le attrezzature e i macchinari nel rispetto della sicurezza e delle norme igienico sanitarie, saper allestire il banco e curare gli aspetti di vendita.

POSSIBILI SBocchi OCCUPAZIONALI:

Un macellaio lavora come dipendente in macelli, mattatoi, mercati di carne all'ingrosso, negozi alimentari e al banco macelleria dei supermercati, oppure nelle industrie alimentari che lavorano la carne. Può inoltre intraprendere la strada della libera professione.

RICONOSCIMENTO CREDITI:

Previsto in base a titoli presentati, nel limite massimo del 50% del corso. Precedenti attività di stage non sono riconoscibili.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Imparaora Scarl
Via Nugolaio 24, Cascina (PI)
Tel. 0507373031

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il **70% delle ore di formazione**, verrà effettuata un'esame di qualifica finale con commissione, composto da test scritto e prova prestazionale. La soglia di accettabilità per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento: 60/100.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Certificato di competenze