

ADDETTO AL BANCO CARNI

INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO

Operazione FSE-2 Rif. P.A. n. 2009 885/BO/1 co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo, dal Ministero del Lavoro, dalla Regione Emilia Romagna, approvata a Nuovo Cescot Emilia Romagna dalla Provincia di Bologna con Determinazione Dirigenziale n. 24 esecutiva dal 21/10/2009

DESCRIZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

L'Operatore delle lavorazioni carni si occupa della lavorazione, trasformazione, confezionamento e commercializzazione della carne e dei semilavorati. Svolge tutte quelle attività che consentono di ottenere un prodotto derivato, a partire da carni che hanno già subito una prima lavorazione. Può lavorare presso aziende di trasformazione delle carni sia industriali che artigiane, e presso punti vendita della grande distribuzione (ipermercati, supermercati) o presso macellerie.

CONTENUTI DEL PERCORSO

- Legislazione del settore agroalimentare e sistema distributivo
- HACCP dei prodotti e delle lavorazioni agroalimentari e Sicurezza sul lavoro
- Trattamento e trasformazione delle carni
- Macchinari ed utensili per la lavorazione
- Merceologia dei prodotti agroalimentari e carni
- Tecniche di lavorazione della carne
- Tipologie e fasi di lavorazione
- Realizzazione di impasti e produzione di semilavorati a base di carne
- Gestione e allestimento del banco macelleria
- Vendita al banco e assistenza clienti
- Informatica applicata
- Stage applicativo

REQUISITI DI ACCESSO

Il progetto si rivolge a giovani e adulti non occupati. Per l'utenza extracomunitaria è prevista la verifica della conoscenza della lingua italiana.

ATTESTATO RILASCIATO AL TERMINE

Al termine del corso è previsto un esame per il rilascio del Certificato di competenze relative alla qualifica regionale di "Operatore delle lavorazioni carni". Saranno certificate le seguenti Unità di competenza: **UC 1** Trattamento tagli e semilavorati carni; **UC 3** Trasformazione tagli carni; **UC 4** Composizione semilavorati carni.

NUMERO DI PARTECIPANTI

12

SEDE DEL CORSO

Nuovo Cescot Emilia Romagna s.c. a r.l.
Via Don Giuseppe Bedetti, 26
40129 Bologna
Tel. 051 6380350 • Fax 051 327780
www.cescot.emilia-romagna.it
info@cescot.emilia-romagna.it

Le lezioni pratiche saranno svolte in laboratorio attrezzato per la lavorazione e preparazione dei prodotti a base di carne

ISCRIZIONE E CRITERI DI SELEZIONE

TERMINE ISCRIZIONI: **11/12/2009**
È prevista una fase di orientamento e selezione che si svolgerà, **entro dicembre**, nelle seguenti modalità: fase di orientamento e, successivamente, fase di selezione che si baserà su una prova scritta e un colloquio individuale di tipo motivazionale.

PERIODO DI SVOLGIMENTO E DURATA DEL PERCORSO

GENNAIO 2010 - MAGGIO 2010
DURATA: 400 ore di cui 240 in aula e 160 di stage in azienda

IL CORSO È GRATUITO