



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro



ASSESSORATO SCUOLA, FORMAZIONE PROFESSIONALE
UNIVERSITÀ, LAVORO, PARI OPPORTUNITÀ



ADDETTO AL BANCO CARNI

Investiamo nel vostro futuro

Operazione FSE-2 Rif. P.A. n. 2011-1757/Bo co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo e dalla Regione Romagna, approvata a Nuovo Cescot Emilia Romagna dalla Provincia di Bologna con Determinazione Dirigenziale n. 1520 del 27/12/2011 CUP G55C11001560009

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. È una figura professionale che è in grado di: effettuare, con correttezza, i tagli e le lavorazioni carni; preparare e confezionare i prodotti carni e i semilavorati "pronti da cuocere"; gestire l'aspetto del visual merchandising del banco carni; assistere, orientare ed informare la clientela valorizzando i prodotti e gestendo anche il rapporto di vendita. Può lavorare presso aziende di trasformazione delle carni sia industriali che artigiane, e presso punti vendita della grande distribuzione (ipermercati, supermercati) o presso macellerie.

Numero di partecipanti 12

Requisiti di accesso

Il progetto si rivolge a giovani e adulti non occupati, iscritti all'anagrafe dei Centri per l'Impiego, a bassa scolarità.

Per l'utenza straniera è prevista la verifica della conoscenza della lingua italiana.

Iscrizione e criteri di selezione

Termine iscrizioni: 21 febbraio 2012

Nel caso in cui il numero di richiedenti superi i posti disponibili si procederà alla fase di selezione che si baserà su due prove:

- una prova scritta e un colloquio individuale di tipo motivazionale.

Sarà data priorità alle persone adulte di età superiore ai 45 anni attraverso la redazione di una specifica graduatoria.

Agli immigrati e alle donne, verrà attribuito un punteggio aggiuntivo.

Periodo di svolgimento e durata del percorso

Marzo 2012 – Luglio 2012

Durata: 400 ore di cui 240 in aula e 160 di stage in azienda

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

Sede del corso

Nuovo Cescot Emilia Romagna s.c. a r.l.
Via Don Giuseppe Bedetti, 26
40129 Bologna BO
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

Attestato rilasciato al termine

Al termine del corso è previsto un esame per il rilascio del Certificato di Competenze relativo alla qualifica regionale di "*Operatore delle lavorazioni carni*". Saranno certificate le seguenti Unità di competenza: UC1 Trattamento tagli e semilavorati carni; UC 3 Trasformazione tagli carni; UC4 Composizione semilavorati carni.

Il corso è gratuito



CESCOT
EMILIA-ROMAGNA
Centro Sviluppo
Commercio, Turismo e Servizi

Per informazioni ed iscrizioni:

Nuovo Cescot Emilia Romagna – Via Don Giuseppe Bedetti, 26 – Bologna
Tel. 051-63.80.350 - Fax 051-32.77.80
www.cescot.emilia-romagna.it - info@cescot.emilia-romagna.it