Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro

RegioneEmilia-Romagna

ASSESSORATO COORDINAMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ALLO SVILUPPO, SCUOLA, FORMAZIONE PROFESSIONALE, UNIVERSITÀ, RICERCA E LAVORO

OPERATORE DELLE LAVORAZIONI CARNI

AREA PROFESSIONALE
Progettazione e produzione alimentare

Descrizione del profilo
L'Operatore delle lavorazioni carni è in grado di lavorare carni e tagli carnei e di realizzare prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di carne, prodotto e lavorazione.

Contenuti del percorso
Anatomia dei tagli carnei. Macellazione dell'animale. Sezionatura, taglio, eviscerazione, disosso. Conservazione delle carni. Manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni. Produzione di semilavorati a base di carne. Gastronomia a base di carne. Cottura di tagli carnei. Allestimento dei banchi e delle vetrine delle carni. Tecniche di ricerca attiva del lavoro. Haccp norme e igienico sanitarie. Sicurezza sul lavoro. Visite guidate in aziende del settore lavorazione carni. Modalità attive di partecipazione, lavori di gruppo, lavorazioni individuali assistite dal docente. Possibilità di lavorare con attrezzature professionali in strutture laboratori ali. Periodo di Stage in aziende del settore lavorazione carni.

Sede di svolgimento
CESCOT MODENA Via V. Santi, 8 – 41123 Modena (MO)
LABORATORI DI LAVORAZIONE CARNI nell'area di Modena (MO)

Durata e periodo di svolgimento
600 ore, di cui 240 di stage e 360 ore di aula e laboratorio
Da Maggio 2016 a Dicembre 2016.

Numero dei partecipanti
12

Attestato rilasciato
Certificato di qualifica professionale rilasciato in seguito al superamento positivo dell'esame finale (ai sensi della DGR 739/2013).

Destinatari e requisiti di accesso
Persone disoccupate, residenti o domiciliate in Emilia-Romagna in data antecedente l'iscrizione al corso, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e formazione.

Iscrizione entro 15/04/ 2016

Per iscriversi, la domanda va presentata a Cescot Modena su apposita modulistica scaricabile dal sito web www.cescotmodena.com

Criteri di selezione
Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento.
La selezione si basa su due prove:
Test scritti: attitudinali e di cultura generale.
Colloquio individuale motivazionale.
Il colloquio sarà organizzato su appuntamento nominativo.
Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) in base al quale si stileranno le graduatorie.
Saranno ammessi in graduatoria i primi 12 candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Ente di formazione
CESCOT MODENA

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso.

Promotori
Associazione CNIF:Coordinamento Nazionale dell'Imprenditoria Femminile - Associazione CNGI: Coordinamento Giovani Imprenditori - CONFESERCENTI LAVORO MODENA - ASSOMACELLAI MODENA: Associazione Nazionale dei Macellai

Imprese
COOP ESTENSE S.C. (MO e FE). - CONAD QUARTIROLO SUPERMERCATI SRL Carpi (MO). - GD SRL – LECLERC CONAD MODENA s.r.l. (MO)

IL CORSO, CO-FINANZIATO DAL FSE, E' GRATUITO

Rif.PA 2015-3823/RER N°6 Ed.1
Titolo Operazione: Azioni per l'occupazione nell'area progettazione e produzione alimentare

CUP E39J15001470002

Approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n.1080/2015 del 28/07/2015

CESCOT MODENA
R.T.I. RETE CESCOT

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI:
CESCOT MODENA
Referente: Angela Pireddu
Tel. 059/892633
a.pireddu@confesercentimodena.it
www.cescotmodena.com