



Unione europea  
Fondo sociale europeo

Investiamo nel vostro futuro



Provincia  
di Forlì-Cesena

**CESCOT CESENA organizza un CORSO GRATUITO cofinanziato da FONDO SOCIALE EUROPEO, REGIONE EMILIA ROMAGNA e PROVINCIA di FORLÌ-CESENA**

**OPERAZIONE RIF.P.A. 2011-778/FC- - FSE OB. 2 ASSE OCCUPABILITA'**  
APPROVATO CON DETERMINA DIRIGENZIALE DELLA PROVINCIA DI FORLÌ - CESENA N.2357 DEL 24/11/2011



# Addetto al Banco CARNI

<b>DESTINATARI:</b>	12 giovani e adulte/i disoccupate/i di età superiore ai 18 anni, con assolto l'obbligo scolastico, e stato di disoccupazione presso i Centri per l'Impiego. Il 40% dei posti disponibili verrà assegnato prioritariamente a giovani disoccupati.
<b>DURATA:</b>	250 ORE (150 di lezioni teorico-pratiche e 100 di Stage in azienda)
<b>PERIODO:</b>	da gennaio 2012 ad aprile 2012 - Termine iscrizioni: 15 gennaio 2012

## 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 in Azienda.

## 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.

## Modalità di partecipazione:

Selezione tramite test psico attitudinali con colloqui e test, a cui accederanno anche gli utenti segnalati dai C.P.I. nel caso di numero superiore ai posti riservati. Per l'utenza extracomunitaria è prevista la verifica della conoscenza della lingua italiana. E' prevista una riserva del 40% dei posti a utenti segnalati dai C.P.I. (Centri per l'Impiego) della Provincia di Forlì-Cesena.

## 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: **UC1** Trattamento tagli e semilavorati carni; **UC 3** Trasformazione tagli carni; **UC4** Composizione semilavorati carni.

**Sede del corso:** Lezioni teoriche presso le aule di CESCOT CESENA, viale 4 Novembre 145, lezioni pratiche e di laboratorio presso Cooperativa Esercenti Macellai e Supermercati del territorio.

## INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

CESCOT CESENA viale 4 Novembre 145, Cesena – mail:info@cescot-cesena.com - Tel. **0547- 415155**

**"INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO"**



**CESCOT**  
CESENA  
Centro Sviluppo  
Commercio, Turismo e Servizi



Fondo Sociale Europeo