



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro



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

ADDETTO AL BANCO CARNI E SALUMI

Descrizione del profilo

L'Addetto banco carni - salumi si occupa della lavorazione, trasformazione, confezionamento, preparazione e commercializzazione della carne e dei semilavorati. E' in grado di confezionare preparazioni già pronte e condite per essere cucinate (ready to cook), da proporre nei reparti di gastronomia suggerendo ai clienti anche gli abbinamenti con altri prodotti (contorni, vini, etc.). Gestisce i prodotti e l'aspetto del visual merchandising del banco carni /salumi e della gastronomia di punti vendita. Assiste, orienta ed informa la clientela, valorizzando i prodotti e gestendo anche il rapporto di vendita.

Contenuti del percorso

Principali nozioni di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei; Merceologia e trattamento tagli e semilavorati carnei; Trasformazione tagli carnei; Composizione semilavorati carnei; Allestimento del banco carni/salumeria /gastronomia; Tecniche di vendita e comunicazione con il cliente; Laboratorio del gusto; Norme igienico sanitarie e sicurezza sul lavoro; Visite guidate; Stage; Tecniche di ricerca attiva del lavoro.

Sede di svolgimento

Cescot Ferrara Soc. Coop.va - Via Darsena, 178 - 44122 Ferrara (FE)

Durata e periodo di svolgimento

400 ore, di cui 160 di stage
gennaio 2016

Numero dei partecipanti

13

Attestato rilasciato

Certificato di competenze ai sensi della D.G.R. 739/2013 relativo alle Unità di competenza:

1. Trattamento tagli e semilavorati carnei

3. Trasformazione tagli carnei

4. Composizione semilavorati carnei

della qualifica regionale di "Operatore delle lavorazioni carni". Al termine del percorso, previa ammissione all'esame e superamento dello stesso, verrà rilasciata la certificazione.

Destinatari e requisiti di accesso

Personae 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 il 15/01/2016

Per iscriversi, la domanda va presentata a Nuovo Cescot E.R. su apposita modulistica scaricabile dal sito web: www.cescot.emilia-romagna.it

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.

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 candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Ente di formazione

Nuovo Cescot Emilia Romagna sc. a r.l.

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Promotori

Confesercenti Ferrara
F.I.E.S.A. Ferrara
Confesercenti LAVORO Ferrara

Imprese

Unicom Srl Supermercati Famila
Supermercati Villa Fulvia SRL
Macelleria e Salumeria Svieri Alessandro

CONTATTI:

Roberta Ingranata
Tel. 0532/778-503/555/513
ringranata@confesercentiferrara.it
www.cescot.emilia-romagna.it

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

Rif. PA 2015-3823/RER/10

CUP E39J15001470002

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