

ADDETTO DI MACELLERIA

(LIV. EQF 3) QUALIFICA REGIONE VENETO

COD. CORSO: RIS56-22

FIGURA PROFESSIONALE

Il percorso è finalizzato a formare la figura professionale di Addetto di Macelleria di livello EQF 3 ossia di colui che si occupa sia della preparazione e commercializzazione delle carni quanto dello svolgimento di attività complementari quali la scelta e l'acquisto di animali presso allevamenti e commercianti all'ingrosso, la macellazione, il disosso e taglio della carne, la preparazione di specialità gastronomiche varie. Conosce l'anatomia degli animali e possiede buona manualità. Solitamente lavora in un esercizio commerciale, anche proprio, vendendo direttamente le carni al pubblico.

COMPETENZE

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:

- Conoscere ed applicare la normativa sulla sicurezza della persona e l'igiene sanitaria
- Realizzare il disosso e la seziona tura
- Realizzare prodotti di macelleria
- Conservare i prodotti di macelleria
- Vendere ed esporre i prodotti
- Gestire l'amministrazione dell'esercizio
- Calcolare la redditività del prodotto

CONOSCENZE

Normativa TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori. I Dispositivi di protezione individuale. Azioni di primo soccorso. Il Piano HACCP. Nozioni di microbiologia. Legislazione igienico sanitaria vigente. Attrezzature e loro affilatura. Utilizzo degli sterilizzatori. Nozioni di anatomia e fisiologia degli animali. Le principali razze animali da macello. Trasporto bestiame. Tecniche di macellazione, sezionamento e disosso. Buone pratiche di lavorazione. Classificazioni CE. Produzioni con metodo biologico. Caratteristiche alimentari e organolettiche. Prodotti freschi e stagionali. Prodotti insaccati. Trattamenti della carne. Additivi e normativa UE, spezie, droghe. La conservazione delle carni, la catena del freddo. Sistemi e tecniche di vendita. Programmazione e gestione delle scorte e approvvigionamenti. Sistema per la tracciabilità, rintracciabilità etichettatura. Nozioni di contabilità, normativa IVA, assicurazioni, pratiche per l'accesso alla professione.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri e/o italiani con il titolo di studio estero dichiarazione di valore e certificazione di competenza linguistica livello B1 o superiore	La quota dovrà essere versata alle seguenti condizioni: 1.700,00 € subito e 900,00 € entro la metà del corso. Possibilità di rateizzazione tramite finanziamento. Si vedano le Condizioni Generali riportate nel sito www.enaip.veneto.it	Attestato di Qualifica Professionale rilasciato dalla Regione del Veneto, comprensivo di Abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ex REC)
ISCRIZIONE		
L'iscrizione potrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it		
DURATA	DESTINATARI	PREZZO
Ore 600 di cui: - 300 ore di teoria e pratica - 300 ore di tirocinio/stage	Il corso è rivolto a tutti.	Euro 2.950,00

FOLLOW US!



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

E.R.I.T.

S.cuola Ve.neta M.acellai®