



## Scheda informativa

### “ADDETTO ALLA MACELLERIA”

corso gratuito

Durata: **250 ore** (130 ore di formazione teorica e laboratorio - 120 ore di stage)

Requisiti d'accesso: l'intervento è rivolto a persone disoccupate/inoccupate.

Iscrizione: si veda quanto indicato alla voce “ACCESSO - procedura di iscrizione ai corsi”

Svolgimento del corso: in fase di definizione.

Certificazione: "Certificato di Frequenza" rilasciato dalla Regione del Veneto.

L'intervento formativo ha l'obiettivo di fornire competenze di base per permettere di operare nell'ambito della macellazione e trasformazione di carni e di materia prima, in affiancamento e a supporto di macellai esperti, o per confezionare, etichettare o vendere i semilavorati, come banconiere o magazziniere.

Al termine del corso l'allievo sarà in grado di eseguire, a livello base, le attività fondamentali delle fasi di macellazione, sezionamento e prima trasformazione della carne. Le competenze acquisite permetteranno all'allievo di avviare, dopo aver maturato esperienza, attività autonome di macellazione o commercializzazione di carni.

E' prevista una prova finale per la verifica delle competenze acquisite.

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di un test ingresso e/o colloquio motivazionale.

**N.B.:** Il corso sarà avviato previa approvazione del Progetto da parte della Regione del Veneto e a condizione che si raggiunga il numero minimo di 12 iscritti.