



Scheda informativa

“ **BANCONIERE** ”

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.

Al termine del percorso formativo il corsista sarà in grado di vendere prodotti alimentari freschi (salumi, insaccati, formaggi, ecc.) e conoscerà:

- le qualità nutrizionali e le caratteristiche organolettiche dei prodotti del banco freschi oltre alle varie tipologie di preparazioni gastronomiche;
- le tipologie di salumi e latticini e le tipicità locali;
- la lavorazione e le tecniche di taglio dei salumi e dei formaggi;
- il reparto salumi e latticini: organizzazione, ricevimento e stoccaggio merci.
- le normative di settore e l' HACCP al fine di prevenire pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari.

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.