

CORSO GRATUITO PER
“MACELLAIO E ADDETTO ALLA LAVORAZIONE CARNI”



Il corso, realizzato da ERFAP Lazio, è completamente gratuito ed è finanziato da EBIT Lazio nell'ambito dei "Progetti speciali Mestieri"; è destinato a riqualificare personale occupato e a formare persone disoccupate/inoccupate.

Durata

Il percorso formativo avrà una durata complessiva di 190 ore di cui 42 di teoria e 148 di attività pratica/laboratoriale

Corso**Nel corso saranno trattati i seguenti argomenti:**

- lavorazione e trasformazione delle carni (teoria)
- Igiene e HACCP (teoria)
- Sicurezza sul luogo di lavoro (teoria)
- Tecniche e procedure di macellazione (pratica)
- Prima lavorazione della carne (pratica)
- Trasformare i tagli carni (pratica)
- Produrre salumi e insaccati (pratica)

Le 42 ore di teoria saranno erogate in presenza per una durata di circa 10 giorni.

Le 148 ore di pratica, in modalità training on the job, si svolgeranno presso i punti vendita delle aziende aderenti dislocate tra Latina, Fondi, Pomezia e Sermoneta. Gli incontri formativi saranno di circa 4 ore al giorno.

Requisiti

Maggiore età e assolvimento dell'obbligo scolastico. La selezione avverrà anche su base motivazionale

Tempi e modalità di iscrizione

Scadenza iscrizioni **11 Ottobre 2024**

Compila la domanda e inviala a a.nardone@ebitlazio.it o formazione@ebitlazio.it

Info

Per informazioni: 06.6833707 int. 2, 3