



Formazione Upskilling (RRSP)
mirata al profilo di

OPERATORE DI MACELLERIA

 **20 gennaio 2025**
Durata: **88 ore**

 **Centro Formazione Esac**
Via Piazzon 40 - Creazzo (VI)

 Per iscriverti:
<https://bit.ly/4ia4024>



L'**Operatore di macelleria** è una figura molto ricercata tra le aziende del settore (macellerie, supermercati, gastronomie). Per operare in tali contesti è necessario specializzarsi, al fine di conoscere sia la materia prima, sia le principali tecniche di lavorazione e i metodi di conservazione.

Il corso consentirà ai partecipanti di acquisire le conoscenze teorico-pratiche per:

- Applicare i principali riferimenti normativi in materia di HACCP relativi alla realizzazione di tagli e semilavorati carni.
- Realizzare tagli e semilavorati di carne.
- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature specifiche in relazione alla tipologia di carne e la prodotto da realizzare.

Si tratta di una professione che richiede una buona dose di passione e creatività: l'obiettivo finale è infatti quello di trattare correttamente il prodotto e soddisfare il cliente offrendo qualità ed estetica.

Per maggiori informazioni contattare ESAC Formazione al numero **0444 964300** o tramite e-mail scrivendo a info@esacformazione.it

Destinatari e requisiti d'accesso:

Persone disoccupate in possesso del Patto di Servizio e relativo Assegno GOL rilasciato dal Centro per l'Impiego - Percorso 2 "**Aggiornamento (Upskilling)**" a valere dell'Avviso 6 - DGR 1147/23.

Per coloro che non hanno l'Assegno GOL, è necessario contattare il CPI di competenza per verificare se ci siano i requisiti per il rilascio.

È requisito di accesso la conoscenza della lingua italiana.

La frequenza al corso è **finanziata dal Programma GOL**.

È riconosciuta una indennità di partecipazione per le ore in presenza, a fronte di una frequenza minima del 70% del monte ore previsto per la formazione "Upskilling".