



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro

**MINISTERO DEL LAVORO
E DELLA PREVIDENZA SOCIALE**
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione

Regione Emilia Romagna



Provincia di Modena

Operatore delle lavorazioni carni

**Rif. P.A. 2011-1127/Mo FSE Ob.2 Asse II - Occupabilità
Delibera di Giunta n.158 del 26/04/2011**



STRUTTURA DEL CORSO

A chi si rivolge il corso:

I destinatari dell'attività sono 15 adulti disoccupati, anche extracomunitari, con assolto l'obbligo formativo, inoccupati e inattivi.

Il corso è finalizzato a facilitare l'inserimento e il reinserimento nel mercato del lavoro di adulti, over 45 con bassa scolarità, a rischio di marginalizzazione e/o deprofessionalizzazione, con minori opportunità per l'accesso nel mercato del lavoro con particolare attenzione alle persone che non percepiscono alcuna forma di sostegno al reddito derivante dalla sospensione o cessazione del rapporto di lavoro

Profilo professionale che si vuole formare:

con il presente percorso formativo, si certifica la qualifica di Operatore delle lavorazioni carni, figura professionale riconosciuta dal Sistema Regionale delle Qualifiche in grado di lavorare carni e tagli carnei e di realizzare prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di carne, prodotto e lavorazione.

Obiettivi del corso:

- fornire ai partecipanti le conoscenze specifiche e le capacità necessarie per svolgere l'attività professionale di Operatore di lavorazione carni
- orientare ed aiutare i partecipanti ad un buon inserimento nel lavoro del settore alimentare (macellerie, ristorazione, grande distribuzione e pubblici esercizi, ecc)

Argomenti principali:

- principi di anatomia e fisiologia degli animali e dei tagli carnei
- principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carne
- modalità, tecniche ed operazioni di lavorazione e trasformazione della carne
- tipologie e meccanismi di funzionamento delle attrezzature e degli strumenti per la lavorazione, trasformazione della carne e la conservazione dei prodotti a base di carne
- l'organizzazione della struttura di riferimento
- principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP
- la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Durata complessiva: 600 ore, di cui 360 ore di aula e 240 ore di stage.

Come si svolge il corso:

- lezioni teoriche
- esercitazioni e prove pratiche
- esperienza di stage in azienda (240 ore)

Data convocazione per selezione:

6 Giugno 2011 ore 9.00 -18.00 (prove scritte)
8 – 9 Giugno 2011 ore 9.00 -18.00 (prove orali)

Partenza del corso: 20 Giugno 2011

Fine indicativa del corso: Dicembre 2011, dopo il periodo di stage e l'esame finale.

Attestato rilasciato: Qualifica Professionale rilasciato in seguito al superamento positivo dell'esame finale.



**Investiamo sul
vostro futuro!**

PER INFORMAZIONI: CESCOT MODENA

Via Santi 8, 41123 Modena

Tel: 059/892670 - 059/892667

Fax 059/826969

E-mail: iscrizioni@confesercentimodena.it

SINCERT



Reg. N. 2981

UNI EN ISO 9001 : 2008



CESCOT
Cescot Modena



Unione europea
Fondo sociale europeo
Investiamo nel vostro futuro


**MINISTERO DEL LAVORO
E DELLA PREVIDENZA SOCIALE**
Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione

 **Regione Emilia Romagna**



Provincia di Modena

Operatore delle lavorazioni carni

**Rif. P.A. 2011-1127/Mo FSE Ob.2 Asse II - Occupabilità
Delibera di Giunta n.158 del 26/04/2011**



SCHEDA DI ADESIONE AL CORSO

*Si prega di compilare in stampatello tutti i campi riportati di seguito
e di inviare la scheda al numero di fax 059/826969
oppure via e-mail all'indirizzo: iscrizioni@confesercentimodena.it*

Dati anagrafici:

Cognome _____

Nome _____

Nato/a a _____ (Prov. _____) Il _____

Nazionalità _____ Cittadinanza _____

Residente a _____ (Prov. _____) CAP _____

Via _____ n° _____

Telefono/cellulare _____

* Domicilio (se diverso dalla residenza): _____

- Codice fiscale _____

- Titolo di studio (licenza media, diploma, laurea, qualifica professionale, etc...):

- Disoccupato da (indicare i mesi) _____

- Iscritto al Centro per l'impiego di: _____

- Automunito:

SI

NO