



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
RAVENNA



ISCOM E.R.
RAVENNA
ISTITUTO PER LO SVILUPPO DEL COMMERCIO
E DEL TURISMO DELL'EMILIA ROMAGNA



CORSO

Professione Macellaio

IN UN MOMENTO DI CRISI OCCUPAZIONALE COME QUESTO CI SONO AMBITI PROFESSIONALI CON POSIZIONI SCOPERTE PER LE QUALI LA RICERCA DI ADDETTI RESTA UNA COSTANTE.

E' IL CASO DELLA FIGURA DEL MACELLAIO PER LA QUALE SI È CONCRETIZZATA UNA SITUAZIONE DI RICHIESTA DI MANODOPERA DA PARTE DELLE AZIENDE ALLA QUALE NON CORRISPONDE LA DISPONIBILITÀ DI LAVORATORI CON UN'IDONEA PREPARAZIONE PROFESSIONALE.

Il Corso PROFESSIONE MACELLAIO PERMETTERÀ AI CORSISTI di acquisire le conoscenze tecniche del settore e le competenze per poter lavorare sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni di varie tipologie distributive (distribuzione moderna, organizzata, cooperative di consumo, piccole e medie imprese indipendenti) che in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati, ad es. macellerie, gastronomie, rosticcerie., ecc.)

DESTINATARI

Il corso è aperto a tutti coloro che vogliono intraprendere la professione di macellaio, a coloro che operano già nel settore della macelleria, a chi ha appena intrapreso l'attività di macellaio. **Il corso è a numero chiuso.**

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di 200 ore, suddivise in 100 ore di aula/laboratorio e 100 di stage nelle attività aderenti al progetto. Il corso si svolgerà dal 22 gennaio al 15 febbraio 2018, a seguire periodo di stage.

SEDE DEL CORSO

Laboratorio Accademia del Gusto - Via del Pino 102/104 - Ravenna

ACCADEMIA DEL GUSTO RAVENNA

Via di Roma 102 | 48121 Ravenna | +39 0544 515772 | Fax +39 0544 515636
www.accademiadelgusto.ra.it | info@accademiadelgusto.ra.it



Contenuti del Percorso

- Distribuzione dispense di studio, cos'è e chi è il Macellaio , l'evoluzione della figura stessa verso il futuro.
- La sicurezza alimentare derivante da Produzione, Trasformazione, Commercializzazione. Etichettatura e tracciabilità
- La macellazione degli animali, metodi di conservazione delle carni bianche, rosse e selvaggina.
- Conoscenza dei vari tagli anatomici del Bovino, Suino, Pollame, ovino e animali commerciali. Proiezioni slide.
- Confronto di apprendimento con test/quiz chiusi o aperti. Verifica esito quiz con dialogo ai corsisti.
- Lavorazione del pollame in vari tagli anatomici con preparazione piatti pronto cuoci.
- Lavorazione con disosso del suino, con preparazione piatti pronto cuoci. Lavorazione con disosso del suino , con preparazione ad uso insaccati.
- Lavorazione con disosso carne bovina "2/3 spalle" , preparazione tagli e loro uso in cucina.
- Lavorazione mista di Bovino, suino e pollame
- Lavorazione in quarti di una mezzena bovino con disosso totale per ricavarne i vari tagli anatomici.
- Porzionatura dei vari tagli ricavati dalla mezzena bovino, confezionamento, etichettatura, prezzatura pronti alla vendita in banco.
- Analisi finale e ammissione al test cucina/pranzo "banchetto"
- Esercitazione in cucina con pranzo finale utilizzando prodotti della lavorazione/esercitazione corso .

Costo

Costo del Corso € 950,00+IVA (€ 1.159,00) per chi si iscrive pagando entro il 22/12/2017

Per tutti gli altri il costo è di € 1.100,00+IVA (€ 1.342,00)

Il costo comprende:

- Materiale didattico
- Grembiule Accademia del Gusto
- Visita didattica
- Testimonianze di esperti del settore
- Prova d'esame finale. Simulazione del processo lavorativo. I partecipanti progetteranno e creeranno un buffet a base di carne alla presenza di una commissione composta da esperti del settore.

Possibilità di pernottamento a prezzi agevolati presso strutture convenzionate.

Attestato

Ai partecipanti che frequenteranno almeno l'80% del corso e supereranno con esito positivo la verifica finale verrà rilasciato l'attestato di frequenza e l'attestato del corso per personale alimentarista.

Prima dello stage verrà organizzato il corso per personale alimentarista (ex Libretto d'Idoneità Sanitaria) presso Ausl Ravenna.

Attestato

Ai partecipanti che frequenteranno almeno l'80% del corso e supereranno con esito positivo la verifica finale verrà rilasciato l'attestato di frequenza e l'attestato del corso per personale alimentarista.

Docente

ALBERTO SUCCI

Perito zootecnico, inizia l'attività di macellaio nel 1966 e nel 1973 apre la propria attività dove tuttora lavora.

Nel 1988 riceve la carica di Pres. Sindacato Macellai Federcarni dall' ASCOM Ferrara e dal 1998 è Vice Pres. Regionale di Federcarni.

Dal 1990 al 1998 componente commissione R.E.C. in CC.I.AA e per 15 segue la formazione professionalizzante presso Istituto Alberghiero O.Vergani di Ferrara.

Dal 2007 è Componente di Giunta Nazionale Federcarni con incarico Nazionale di organizzazione alla Formazione.

Partner e sedi stage

Nel progetto saranno coinvolte tutte le macellerie aderenti al Sindacato Macellai Confcommercio Ravenna e punti vendita della GDO.



SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE

