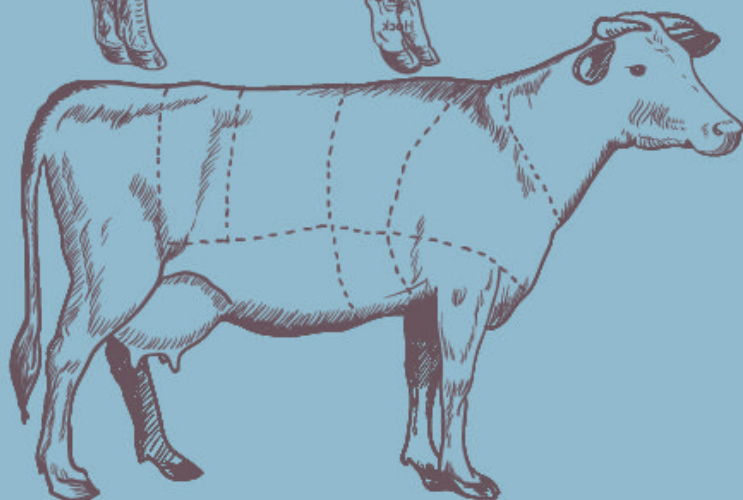
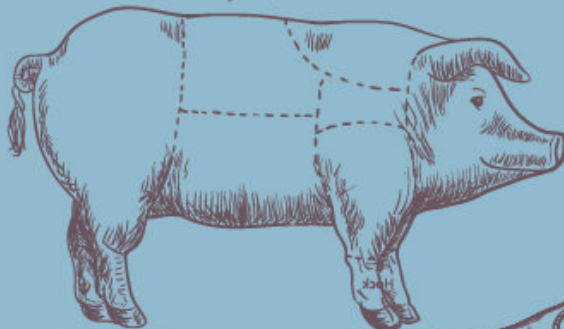


SCUOLA VENETA MACELLAI



QUALIFICA IN ADDETTO MACELLERIA



CONOSCERE ED APPLICARE LA NORMATIVA
SULLA SICUREZZA DELLA PERSONA E L'IGIENE SANITARIA

REALIZZARE IL DISOSSO E LA SEZIONATURA

REALIZZARE PRODOTTI DI MACELLERIA

CONSERVARE I PRODOTTI DI MACELLERIA

VENDERE ED ESPORRE I PRODOTTI

GESTIRE L'AMMINISTRAZIONE DELL'ESERCIZIO

CALCOLARE LA REDDITIVITÀ DEL PRODOTTO

600 ORE DI CUI:

- 300 ORE DI TEORIA E PRATICA

- 300 ORE DI LABORATORIO

CRIOCABIN
TASTE PRESENTATION

PER INFORMAZIONI

ALESSANDRA LOTTO

TEL. 049/8641555 - CELL.349/2970226

C.S.F. di Padova Via A. da Forlì, 64/a



ENAIP
veneto



#enaipveneto #gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it



REGIONE DEL VENETO

ADDETTO DI MACELLERIA

(LIV. EQF 3) QUALIFICA REGIONE VENETO

COD. CORSO: RIS56-17

FIGURA PROFESSIONALE

Il percorso è finalizzato a formare la figura professionale di Addetto di Macelleria di livello EQF 3 ossia di colui che si occupa sia della preparazione e commercializzazione delle carni quanto dello svolgimento di attività complementari quali la scelta e l'acquisto di animali presso allevamenti e commercianti all'ingrosso, la macellazione, il disosso e taglio della carne, la preparazione di specialità gastronomiche varie. Conosce l'anatomia degli animali e possiede buona manualità. Solitamente lavora in un esercizio commerciale, anche proprio, vendendo direttamente le carni al pubblico.

COMPETENZE

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:

- Conoscere ed applicare la normativa sulla sicurezza della persona e l'igiene sanitaria
- Realizzare il disosso e la seziona tura
- Realizzare prodotti di macelleria
- Conservare i prodotti di macelleria
- Vendere ed esporre i prodotti
- Gestire l'amministrazione dell'esercizio
- Calcolare la redditività del prodotto

CONOSCENZE

Normativa TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori. I Dispositivi di protezione individuale. Azioni di primo soccorso. Il Piano HACCP. Nozioni di microbiologia. Legislazione igienico sanitaria vigente. Attrezzature e loro affilatura. Utilizzo degli sterilizzatori. Nozioni di anatomia e fisiologia degli animali. Le principali razze animali da macello. Trasporto bestiame. Tecniche di macellazione, sezionamento e disosso. Buone pratiche di lavorazione. Classificazioni CE. Produzioni con metodo biologico. Caratteristiche alimentari e organolettiche. Prodotti freschi e stagionali. Prodotti insaccati. Trattamenti della carne. Additivi e normativa UE, spezie, droghe. La conservazione delle carni, la catena del freddo.

Sistemi e tecniche di vendita. Programmazione e gestione delle scorte e approvvigionamenti. Sistema per la tracciabilità, rintracciabilità etichettatura. Nozioni di contabilità, normativa IVA, assicurazioni, pratiche per l'accesso alla professione.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri certificazione di competenza linguistica livello A2 o superiore.	La quota dovrà essere versata alle seguenti condizioni: 1.700,00 € subito e 900,00 € entro la metà del corso. Possibilità di rateizzazione tramite finanziamento.	Attestato di qualifica previo superamento dell'esame finale.
ISCRIZIONE	Si vedano le Condizioni Generali riportate nel sito www.enaip.veneto.it	
L'iscrizione potrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito www.enaip.veneto.it	DESTINATARI	
	Il corso è rivolto a tutti.	
DURATA	AVVIO ATTIVITÀ E FREQUENZA	PREZZO
Ore 600 di cui: - 300 ore di teoria e pratica - 300 ore di tirocinio/stage		Euro 2.600,00

SEDE DEL CORSO E PER INFORMAZIONI:

ENAIIP Veneto CSF

Tel.

Cell.

Via

(rif.

)

orario: dalle

alle

Email:

FOLLOW US!



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

www.enaip.veneto.it

E.R.I.T.

CRIOCABIN
TASTE PRESENTATION

S.cuola Ve.neta M.acellai®