



## Corso **GRATUITO** di Formazione Professionale

# ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI

In Aula Macellaio



Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato da Regione Toscana con le Risorse del POR FSE 2014-2020 - Asse C "Istruzione e Formazione" - D. D. n. 2534 del 22/02/2017

scadenza iscrizioni  
**31 LUGLIO 2017**

**OPEN DAY 5 Luglio 2017 alle ore 16,00**  
Via De Ginori, 16 - 50123 Firenze

### Finalità

Il progetto prevede la formazione della figura professionale di **Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi**. Finalità del progetto è fornire una formazione che permetta di acquisire competenze dell'intero processo di preparazione e lavorazione dei prodotti alimentari freschi destinati al consumo (carni, salumi, insaccati, prodotti pronti, ecc.), del confezionamento, del rifornimento del banco e del ricevimento e del controllo delle merci. Si occupa, infine, direttamente della vendita al cliente, quando essa non è a libero servizio, consigliando i clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita. È una figura professionale altamente richiesta e che favorisce l'urgente ricambio generazionale del settore della macelleria.

### Contenuti

Le unità formative che compongono il corso sono le seguenti: Cultura del ruolo, del lavoro nella bottega del macellaio, Attrezzature - Ambienti - Sicurezza - Igiene e Salute, Saperi base dell'arte del macellaio, dalla lavorazione al confezionamento, Preparazione prodotti freschi e insaccati, Approvvigionamenti e magazzino, Commercializzazione dei prodotti, Elementi e tecniche di comunicazione organizzativa, Stage formativo presso botteghe di macelleria.

### Destinatari e requisiti d'ingresso

Il corso è rivolto a n. 16 persone che necessitano di azioni formative per ridurre il divario tra le competenze richieste dalle imprese e quelle possedute, per l'inserimento lavorativo. Il 50% dei posti è riservato a donne.

I requisiti richiesti ai candidati sono:

- Essere disoccupati, inoccupati, inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana ai sensi della normativa vigente;
- Essere residenti o domiciliati in un comune della Regione Toscana e, se cittadini non comunitari, essere in possesso di regolare permesso di soggiorno che consente attività lavorativa;
- Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto;
- Aver compiuto i 18 anni di età

I partecipanti di nazionalità straniera devono avere una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. Le conoscenze linguistiche, se non certificate, saranno verificate attraverso un test di ingresso.

### Frequenza e sedi di svolgimento

La frequenza al corso è obbligatoria. I partecipanti che avranno frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo ed almeno il 50% delle ore di stage e che avranno raggiunto la sufficienza ad ogni prova finale di ciascuna singola unità formativa, saranno ammessi a sostenere l'esame finale di fronte ad una commissione nominata dalla Regione Toscana. Il corso si svolgerà c/o le seguenti sedi in Firenze - Via Dei Ginori n. 16 - P.zza Annigoni n. 9/D - Sono previste visite didattiche in esterno presso realtà operative dell'intera filiera lavorazione carni.

### Durata e articolazione

Il corso ha una durata di n. 900 ore di cui 320 ore di stage formativo presso botteghe di macelleria e strutture di lavorazione e commercializzazione di carni e salumi. Nella durata sono incluse n. 30 ore di accompagnamento e 550 ore tra attività didattica in aula e laboratorio. L'inizio del corso è previsto per Settembre 2017. Le lezioni si svolgeranno in aula didattica e/o in laboratorio dal lunedì al venerdì per almeno 25 ore a settimana con orario 9:00-13:00 14:30-17:30. Lo stage potrà svolgersi anche nel giorno di sabato. Il termine del corso è previsto entro il mese di maggio 2018. Lo stage avverrà in alternanza con le ore d'aula. Il corso è organizzato in n. 8 unità formative oltre stage.

### Iscrizioni

Le iscrizioni sono aperte dall'8 Giugno al 31 Luglio 2017. La documentazione per l'iscrizione è reperibile su i siti internet [www.smeformazione.it](http://www.smeformazione.it), [www.formaimpresa.it](http://www.formaimpresa.it) oppure presso i seguenti indirizzi: Firenze, Via Dei Ginori n. 16 - Firenze, Piazza p. Annigoni, 9/d.

Alla domanda di iscrizione dovranno essere allegati tutti i documenti indicati nel sito web (*Autocertificazione del titolo di studio e livello linguistico di conoscenza lingua italiana - Certificato di iscrizione ad un Centro per l'impiego della Regione Toscana - 4. Curriculum vitae su modello formato europeo - Informativa ai sensi di Legge in materia di protezione dei dati personali D.L. 196 del 30.6.2003 - Autorizzazione al Trattamento dati personali - Documento di identità in corso di validità - Codice Fiscale - Copia del regolare permesso di soggiorno per cittadini stranieri*). La documentazione di iscrizione dovrà pervenire indeliberabilmente entro le ore 17:00 del 31 Luglio 2017 preferibilmente per email ([info@smeformazione.it](mailto:info@smeformazione.it)), oppure consegnata direttamente presso una delle sedi suindicate oppure spedita per posta. Farà fede la data di ricevimento e non quella di spedizione.

### Modalità e criteri di selezione

Previo verifica documentale dei requisiti minimi di accesso al corso, qualora il numero delle domande d'iscrizione sia superiore ai posti disponibili, si procederà ad una selezione dei candidati che prevede: analisi dei curriculum vitae - prova scritta (test attitudinale) atta a verificare l'attitudine al tipo di percorso e alla figura professionale (percezione semplice per competenze indispensabili nelle professioni che richiedono attenzione, rapidità precisione) - un colloquio orale motivazionale al corso e al ruolo proposto.

I candidati stranieri, che non abbiano presentato apposita certificazione del livello di conoscenza linguistica italiana, dovranno sostenere una prova scritta atta a verificare il livello minimo di competenze linguistiche previsto dalla normativa vigente per l'accesso al corso di formazione. La selezione si terrà presso la sede principale di svolgimento del corso in Firenze - Via dei Ginori n.16. La data, l'ora di svolgimento delle prove di selezione saranno rese note subito dopo il termine della fase di pubblicazione del corso sui siti internet [www.smeformazione.it](http://www.smeformazione.it), [www.formaimpresa.it](http://www.formaimpresa.it) e saranno comunicati al candidato tramite EMAIL all'indirizzo

riportato nel Curriculum e /o nella domanda di ammissione con almeno 5 giorni prima dello svolgimento della prima prova. In assenza di tale indirizzo di posta elettronica, si procederà con un telegramma o con raccomandata A/R sempre nei termini temporali previsti dalla normativa vigente DGR 635/15. I candidati dovranno presentarsi muniti di un documento di identità. I risultati definitivi di ammissione al corso verranno resi pubblici a partire dal giorno 2° giorno successivo al termine delle attività di selezione sui siti internet degli organismi formativi attuatori oltre che presso la sede principale del corso.

### Riconoscimento dei crediti formativi in ingresso

Una commissione di esperti esaminerà le richieste di crediti formativi tramite:

- Analisi dei crediti formalizzati con l'attestazione di competenze maturate nel sistema scolastico o sistema della formazione, o in ambito lavorativo;
- Colloqui individuali per approfondire il reale possesso di competenze tecnico professionali

I crediti saranno valutati su espressa domanda dell'aspirante. Potranno essere riconosciuti crediti formativi a chi dimostri, con documentazione formale, di possedere conoscenze teoriche e tecnico-pratiche sugli argomenti previsti dal corso. Sono considerati documenti formali: certificato di Laurea o altra certificazione, attestazione o dichiarazione, rilasciata da soggetto pubblico, o da soggetto privato o da organismo formativo accreditato dal sistema regionale toscano, da cui si evince il programma svolto o anche l'attività lavorativa svolta. Il riconoscimento di crediti formativi permetterà l'esonero dall'obbligo di frequenza delle ore di lezione relative, fino ad un massimo del 50% delle ore previste.

### Attestazioni Finali

A coloro che supereranno con successo l'esame finale sarà rilasciata la Qualifica Regionale di Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (35) - livello 3EQF. Coloro che non avranno i requisiti di accesso all'esame finale potranno conseguire una "dichiarazione degli apprendimenti" rilasciata previa verifica del Comitato di progetto, a cura del Certificatore delle Competenze di Service Management Enterprise srl. Coloro che non sosterranno l'esame in modo del tutto sufficiente potranno ottenere un Certificato di Competenze Regionale.

### Informazioni

Per l'intera durata della promozione dell'intervento, è a disposizione un punto informativo presso la sede del corso (Firenze - Via Dei Ginori n. 16 tutti i mercoledì dalle ore 14:30 alle ore 17:30) oppure in ogni momento è possibile contattare la segreteria del corso all'indirizzo [info@smeformazione.it](mailto:info@smeformazione.it) indicando tutti i riferimenti telefonici per essere ricontattati immediatamente. È a disposizione il numero telefonico 335 6163931 nei giorni feriali orario diurno.

Il corso è organizzato ed attuato dall'Associazione Temporanea d'impresa costituita da Service Management Enterprise srl (GR0390) e Formaimpresa surl (FI0215) con atto notarile registrato il 12 aprile 2017 al n. 11092