



Unione europea
Fondo sociale europeo



ADDETTO BANCO CARNI E SALUMI

Rif. PA. 2018-11013/RER

Attestato rilasciato

Certificato di competenze relativo alle Unità di competenza:

3. Trasformazione tagli carni

4. Composizione semilavorati carni

della qualifica regionale di "Operatore delle lavorazioni carni".

Descrizione del profilo

Il corso formerà un ADDETTO AL BANCO CARNI E SALUMI.

La figura si occupa della preparazione, confezionamento e vendita della carne, dei semilavorati, di preparazioni già pronte per essere cucinate e dei salumi. Cura la disposizione dei prodotti nel banco. Assiste, orienta e informa la clientela suggerendo anche gli abbinamenti con altri prodotti (contorni, vini, etc.), valorizzando i prodotti ed offrendo al cliente un servizio attento e di qualità.

Contenuti del percorso

Le imprese della filiera agro-alimentare - Principali nozioni di merceologia della carne e dei prodotti a base di carni - Utilizzo e manutenzione delle apparecchiature, strumentazioni e macchinari di trasformazione delle carni - Tecniche di conservazione delle carni - Pronti a cuocere: tipologie, preparazione semilavorati, cottura - Allestimento del banco carni/salumeria /gastronomia - Laboratorio del gusto - I consumi alimentari e lo stile di vita: prodotti biologici, dietetici, cibi funzionali, gluten free, km0, OGM free - Vendita al banco e servizio personalizzato - Tecniche di vendita e comunicazione con il cliente, anche in chiave emozionale - L'inglese in un punto vendita - Norme igienico sanitarie e sicurezza sul lavoro.

Esercitazioni pratiche e simulazioni - Visite guidate - Laboratorio di ricerca del lavoro.

Ente di formazione e sede di svolgimento

Nuovo Cescot Emilia Romagna, Via Don G. Bedetti 26 - 40129 Bologna

Durata e periodo di svolgimento

400 ore, di cui 160 di stage
Giugno 2019 - Ottobre 2019

Numero partecipanti

13

Destinatari

Il progetto è rivolto a persone non occupate, residenti o domiciliate in Emilia Romagna, senza esperienza lavorativa nel settore della lavorazione delle carni. Si richiede:

- conoscenza della lingua inglese livello base A1
- buona conoscenza della lingua italiana (per i cittadini stranieri).

I requisiti saranno accertati tramite test. I candidati in possesso dei requisiti accederanno alla selezione vera e propria.

Iscrizione

Entro il **31/05/2019**.

Per iscriversi, la domanda va presentata a Nuovo Cescot ER su apposita modulistica scaricabile dal sito www.cescot.emilia-romagna.it.

Criteri di selezione

Prima della selezione si prevede un seminario informativo e un percorso di orientamento. La selezione si basa su due prove: Test scritti attitudinali e di cultura generale e colloquio individuale motivazionale. Ad ogni prova è assegnato un punteggio "ponderato" (test 50% e colloquio 50%) in base al quale si stileranno le graduatorie. Saranno ammessi in graduatoria i candidati il cui punteggio è uguale o maggiore di 60/100.

Soggetti che partecipano alla progettazione e realizzazione del percorso

Promotori

Confesercenti Bologna
ASSOTURISMO Confesercenti Bologna

Imprese

Imprese Supermercati Levante Srl - Conad (BO)
Equipe 2002 Srl - Conad (BO)
Superconad Funo Srl - Conad - Funo di Argelato (BO)
Sofia srl - Conad - Valsamoggia (BO)
Diperdi Srl - Carrefour Express (BO)
C.B.A. Soc.coop - Conad - Pieve di Cento (BO)
CRIFA SRL - Conad - Argenta (FE)
Carni Gest srl - Salumificio - Castel Guelfo (BO)
Cat Confesercenti Emilia Romagna S.r.l. centro di assistenza tecnica alle imprese (BO)

Contatti

Alessandra Casacanditella
Tel. 0516380350
info@cescot.emilia-romagna.it
www.cescot.emilia-romagna.it



Operazione "NUOVE COMPETENZE PER L'INNOVAZIONE DELLE IMPRESE DELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE" Rif. PA. 2018-11013/RER approvata con D.G.R. n. 332/2019 del 04/03/2019 e co-finanziata dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna.
E37D18003040009