

## **CORSO GRATUITO PER “MACELLAIO E ADDETTO ALLA LAVORAZIONE CARNI”**



Il corso, realizzato da ERFAP Lazio, è completamente gratuito ed è finanziato da EBIT Lazio nell'ambito dei "Progetti speciali Mestieri"; è destinato a riqualificare personale occupato e a formare persone disoccupate/inoccupate.

<b>Durata</b>	Il percorso formativo avrà una durata complessiva di 190 ore di cui 42 di teoria e 148 di attività pratica/laboratoriale
<b>Corso</b>	<p><b>Nel corso saranno trattati i seguenti argomenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- lavorazione e trasformazione delle carni (teoria)</li><li>- Igiene e HACCP (teoria)</li><li>- Sicurezza sul luogo di lavoro (teoria)</li><li>- Tecniche e procedure di macellazione (pratica)</li><li>- Prima lavorazione della carne (pratica)</li><li>- Trasformare i tagli carnei (pratica)</li><li>- Produrre salumi e insaccati (pratica)</li></ul> <p>Le 42 ore di teoria saranno erogate in presenza per una durata di circa 10 giorni. Le 148 ore di pratica, in modalità training on the job, si svolgeranno presso i punti vendita delle aziende aderenti dislocate tra Latina, Fondi, Pomezia e Sermoneta. Gli incontri formativi saranno di circa 4 ore al giorno.</p>
<b>Requisiti</b>	Maggiore età e assolvimento dell'obbligo scolastico. La selezione avverrà anche su base motivazionale
<b>Tempi e modalità di iscrizione</b>	Scadenza iscrizioni <b>11 Ottobre 2024</b> Compila la domanda e invia a <a href="mailto:a.nardone@ebitlazio.it">a.nardone@ebitlazio.it</a> o <a href="mailto:formazione@ebitlazio.it">formazione@ebitlazio.it</a>
<b>Info</b>	Per informazioni: 06.6833707 int. 2, 3