



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI AREZZO

MASTROMACELLAIO - ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNI E SALUMI

Codice progetto n. 170199

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 6858 del 20/07/2016 - Graduatoria approvata con decreto n. 2534 del 22/02/2017 integrato con Decreto n. 7369 del 18/05/2017. Progetto finanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Arezzo..

Agenzia formativa: ASSOCIAZIONE DEL COMMERCIO TURISMO SERVIZI PROFESSIONI E PMI DELLA PROVINCIA DI AREZZO/ CONFCOMMERCIO
Codice di accreditamento (AR0089)

Partner: CALVELLI RSP S.a.s. Codice di accreditamento AR0221, ASSOCIAZIONE SMILE TOSCANA Codice di accreditamento FI0012

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020

Titolo del corso/attività		MASTROMACELLAIO - ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNI E SALUMI			
Tipo di attività		<input checked="" type="checkbox"/> qualifica		<input type="checkbox"/> certificato di competenze	
Figura/Profilo professionale del repertorio regionale		Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti e delle carni (Figura n. 35 del Repertorio Regionale delle Figure Professionali)			
AREA DI ATTIVITÀ/UC del repertorio regionale della figura (nel caso di rilascio del certificato di competenze)		1) Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita (UC n. 411) 2) Cura del processo di vendita al cliente (UC n. 412) 3) Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti (UC n. 410) 4) Preparazione dei prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc) (UC 409) 5) Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita (UC 403)			
Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)		Mastromacellaio risponde all'obiettivo generale di formare allievi aumentando le possibilità occupazionali in un settore con un elevato e dichiarato fabbisogno di professionalità specializzata. Il corso ha l'obiettivo di dare ai partecipanti un'opportunità reale di crescita formativa finalizzata all'inserimento nel mondo del lavoro. La finalità è quella di formare addetti che operino in aziende che si occupano di lavorazione e commercializzazione di carni e salumi			
Contenuti didattici		<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza su lavoro (n. 20 ore) • Comunicazione e gestione delle relazioni (n. 16 ore) • Igiene e legislazione igienico sanitaria (n. 20 ore) • Macellazione, taglio e trasformazione delle carni (n. 130 ore) • Lavorazione e confezionamento salumi (n. 76 ore) • Controllo delle merci (n. 24 ore) • Approvvigionamento e conservazione delle carni (n. 24 ore) 		<ul style="list-style-type: none"> • Gestione del punto vendita (n. 24 ore) • Merchandising, allestimento del punto vendita e presentazione dei prodotti (n. 36 ore) • Gastronomia e pronti a cuocere (n. 80 ore) • Merceologia degli alimenti (n. 20 ore) • Stage (n. 400) • Accompagnamento (n. 30 ore) 	
Durata complessiva	Totale ore	formazione in aula (ore)	500 ore	stage (ore)	400 ore
Periodo di svolgimento		Da Ottobre 2017 a Luglio 2018			
Calendario settimanale		Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 18.30			
Sede di svolgimento		Le attività si svolgeranno presso Accademia del Gusto Via Newton 34-36-40 Arezzo			
Numero di Partecipanti previsto		I partecipanti previsti sono 15, di cui almeno 8 donne, pari al 53,33%.			
Requisito di accesso dei partecipanti		I destinatari degli interventi formativi devono avere i seguenti requisiti: 1) avere adempiuto al diritto/dovere o esserne prosciolti 2) essere residenti in Toscana 3) Avere compiuto 18 anni al momento dell'iscrizione 4) essere disoccupati, inoccupati o inattivi iscritti a uno dei Centri per l'Impiego della Regione Toscana 5) Essere in possesso di regolare permesso di soggiorno (se non comunitari)			
Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso		Per gli allievi che ne faranno richiesta, a seguito di valutazione di una commissione appositamente costituita, saranno riconosciuti crediti in ingresso nei seguenti casi: da esperienze di formal learning; da competenze maturate in contesti non formali esibendo: Curriculum Vitae autocertificato, lettere di referenze, progetti, prodotti o altro. Il riconoscimento delle competenze di ingresso al percorso di qualifica consente di accertare il possesso delle stesse, corrispondenti solo ad intere UF mediante colloquio o specifiche prove di riscontro, che potranno essere standard o costituite ad hoc. Verrà comunque riconosciuto fino al massimo del 50% delle ore di formazione d'aula previste e fino al massimo del 50% delle ore di laboratorio			
Verifiche e certificazione finali		Sono previste Prove intermedie e Finali, le prime al termine di ciascun modulo formativo per valutare il livello raggiunto per ogni singola UF, mentre le seconde al termine del percorso per valutare le ADA nella loro interezza. Le prove finali saranno strutturate attraverso tre prove tecnico pratiche e un colloquio individuale. Alla fine delle attività, sarà rilasciato un Attestato di Qualifica di addetto livello 3EQF previo superamento dell'esame finale, contenente l'indicazione: del tipo di percorso, delle ore, dei contenuti, delle competenze acquisite, delle metodologie didattiche, degli strumenti. Per gli allievi che non supereranno l'esame di qualifica verrà rilasciata una dichiarazione degli apprendimenti, ai sensi della Dgr 532/09.			
Modalità di iscrizione		Le iscrizioni saranno raccolte attraverso una specifica domanda di iscrizione regionale, reperibile presso l'Agenzia Formativa. Modalità di presentazione delle domande: a mano o per raccomandata A/R all'indirizzo Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio (Ufficio Formazione), Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo o meno presso l'ufficio competente, entro la scadenza prevista. L'Associazione non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale. Non fa fede il timbro postale né di spedizione né di arrivo.			
Servizi offerti ed eventuali agevolazioni previste per la partecipazione al corso		Tra i servizi offerti ed eventuali agevolazioni, si prevedono azioni di accompagnamento di gruppo e individuali, misure di accompagnamento a supporto della frequenza al corso. Anche nell'ottica delle pari opportunità e della parità di genere, Mastromacellaio organizza il percorso seguendo le esigenze dei partecipanti. Saranno tenute in considerazione esigenze personali e familiari, orari di mezzi pubblici utili al raggiungimento delle sedi del corso. Sono previste inoltre misure di accompagnamento offerte agli utenti a supporto dell'inserimento professionale.			
Scadenza delle iscrizioni		Venerdì 29/09/2017. Il corso sarà attivato con la presenza di almeno i 2/3 degli iscritti.			
Documenti da allegare alla domanda di iscrizione		Documento di identità, curriculum vitae, codice fiscale, autodichiarazione/domanda di iscrizione al centro per l'impiego, copia del permesso di soggiorno			
Modalità di selezione degli iscritti		In caso il numero degli idonei sia superiore a 15, il giorno Martedì 17/10/2017 presso Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio Arezzo Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo verrà effettuata una selezione, che consisterà in: A) Test scritto psicoattitudinale di: motivazione, locus of control, fronteggiamento e capacità organizzative, attenzione, capacità logico-matematiche, cultura generale; B) Valutazione del CV (esperienze formative e lavorative); C) Colloquio strutturato a verificare motivazione e approfondire il curriculum del candidato. Il 53% è riservato a donne che saranno ammesse prioritariamente previo raggiungimento livelli di sufficienza.			
Informazioni:		Presso Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio, Via XXV Aprile, 6/12 Arezzo al n° 0575/350755 Ufficio Formazione o inviando una e-mail al seguente indirizzo: formazione@confcommercio.ar.it.			
Referente:		Il responsabile del corso Stefano Orlandi è reperibile presso Associazione del Commercio Turismo Servizi Professioni PMI della provincia di Arezzo - Confcommercio Arezzo Via XXV Aprile 6/12 - 52100 Arezzo al n. 0575/350755 Ufficio Formazione.			