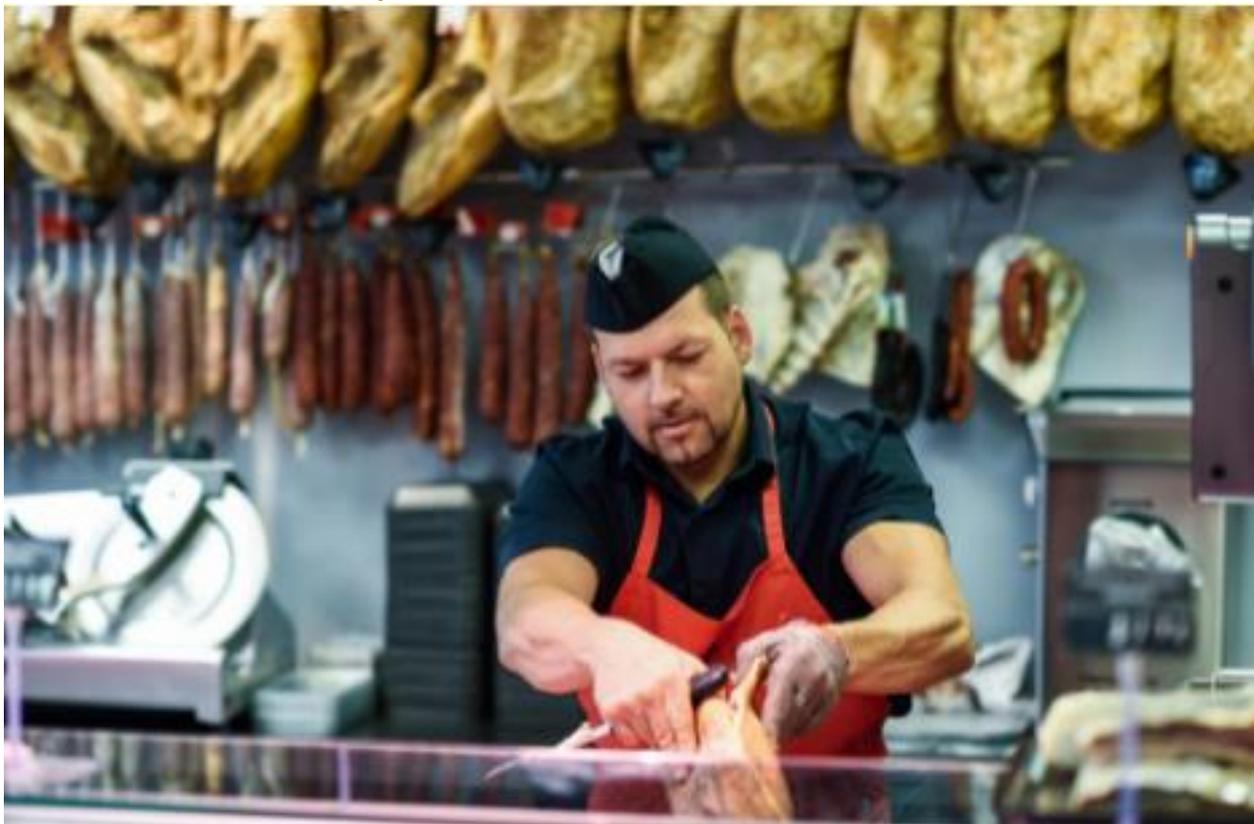


**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)**  
**Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL"**  
**Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione",**  
**Componente 1 "Politiche per il lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione",**  
**finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU**

**Operatore della lavorazione carni e salumi**



<b>Tipologia formazione:</b> Percorso lungo	<b>Settore Economico-Professionale (SEP) - Servizi turistici</b>	<b>EQF: 3</b>
<b>Titolo d'accesso:</b> Assolvimento dell'obbligo di istruzione		
<b>Durata formazione teorica:</b> 360 ore di formazione aula e laboratorio		
<b>Durata minima stage in impresa:</b> 240 ore presso aziende del settore		

**Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato/certificazione delle competenze**

**Descrizione delle esigenze espresse dalle filiere produttive**

A seguito di una attenta analisi di contesto, espletata nell'ambito della rete di aziende nei negozi alimentari specializzati in carne, nelle aziende commerciali e industriali di lavorazione della carne e presso i grandi distributori e supermercati è emerso un aumentato fabbisogno formativo e occupazionale di settore, anche a seguito della fase post pandemica.

**Descrizione profilo professionale**

Svolge tutte le attività legate al processo di preparazione e lavorazione dei prodotti insaccati o derivati da semilavorati carnei, di ricevimento delle materie prime, di trasformazione e composizione dei semilavorati, di preparazione e trattamento degli insaccati. Si occupa anche del confezionamento degli stessi, della pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari nonché dello smaltimento degli scarti di lavorazione. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia presso stabilimenti produttivi che presso esercizi commerciali di qualsivoglia dimensione.

**Per informazioni**



**0971-51621**



**info@ialbasilicata.it**