

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



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