



Scuola di Formazione Professionale CASH di D'Addio Dario

## **N. 3257 – Addetto alla lavorazione carni**

**Tipologia Percorso:** Percorso Lungo (300 ore)

**Livello EQF:** 2

**Settore Economico Professionale:** Produzioni alimentari

### **Unità di Competenza:**

- 1 - Macellazione e prima lavorazione della carne
- 2 - Smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella macellazione e nella lavorazione dei salumi
- 3 - Realizzazione di tagli e semilavorati carnei
- 4 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la macellazione e lavorazione della carne

### **Descrizione Esigenze:**

Le aziende del settore alimentare e nello specifico macelleria e supermercati che hanno il reparto dedicato hanno manifestato la carenza di personale da impiegare nei reparti preparazione carni che sappia a secondo delle diverse tipologie di carni, realizzare tagli e semilavorati carnei occupandosi della cura e pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari, del confezionamento dei prodotti e dello smaltimento degli scarti da lavorazione. Nel corso è previsto un modulo di Digital Key Competence per l'acquisizione di competenze di base per la gestione di dati, informazioni e contenuti digitali fondamentale per avere la possibilità di partecipare in modo attivo a una società sempre più digitalizzata.

**Indennità Oraria:** 1€