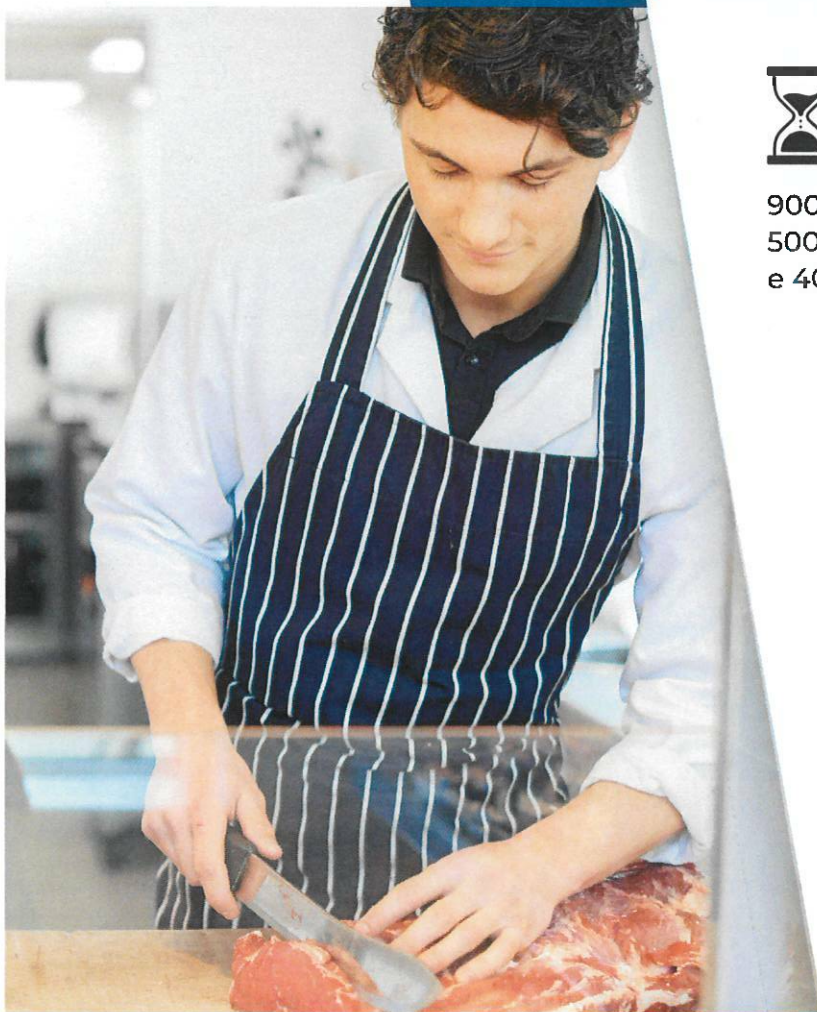


## ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI

REGIONE  
TOSCANA



Corso di qualifica professionale riconosciuto dalla  
Regione Toscana con D.D. 7141 del 14.05.2018



### DURATA DELLA FORMAZIONE

900 ore di corso, suddivise in  
500 ore di lezioni teoriche e pratiche  
e 400 ore di stage in azienda



### ATTESTAZIONI RILASCIATE

Attestato di Qualifica professionale


Le iscrizioni dovranno  
pervenire entro il 31 Luglio

**TOTALMENTE  
GRATUITO**

PER ISCRIZIONI:

 055.0880943 - 338.5750801

 [formazione@fismservizi.net](mailto:formazione@fismservizi.net)

 [www.fismformazione.it](http://www.fismformazione.it)

Viale E. De Amicis n. 185 - Firenze



CON IL CONTRIBUTO DI  
**FONDAZIONE  
CR FIRENZE**



L'Agenzia Formativa FISMFORMAZIONE Soc. Coop. ar.l. (accreditamento regionale n°OF0056), organizza, in virtù del "riconoscimento" concesso, ai sensi della L.R. n.32/02 art. 17 comma 2), dall'UTR di Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 7141 del 14-05-18 il seguente corso di:

#### QUALIFICA

**di III livello di qualificazione europeo**

PER

**ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI  
PRODOTTI DI CARNE E SALUMI  
DI 900 ORE**

**N. 15 ALLIEVI PREVISTI**

**FINALITA' DELLE AZIONI:** Il corso è finalizzato all'acquisizione delle competenze professionali riferite alla Figura Professionale **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI**

**POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:** Il corso è volto a formare professionisti capaci di gestire tutte le attività collegate alla lavorazione delle carni, alla predisposizione dei prodotti nei punti vendita e al processo finale di vendita. Il corso fornirà nello specifico: adeguate conoscenze sulla lavorazione, taglio, trasformazione, conservazione e commercializzazione delle carni; nozioni sui più comuni preparati di carni-pronti-a-cuocere; tecniche di comunicazione per interagire con la clientela di riferimento. La risorsa così formata potrà operare all'interno di aziende di macellazione e lavorazione delle carni, in esercizi commerciali di vendita al dettaglio, nei reparti macelleria di punti vendita della piccola e grande distribuzione.

**STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:** Il corso si compone di 500 ore tra teoria e pratica e di 400 di stage in aziende del settore. Le lezioni si terranno indicativamente dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 16.00 e si svolgeranno a partire da settembre 2023 concludendosi indicativamente a giugno 2024 con gli esami finali.

**SEDE DI SVOLGIMENTO:** Viale E. De Amicis n. 185 Firenze e Via Mugellese n. 62 Capalle (Campi Bisenzio)

**REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITA' DI VERIFICA:**

- Maggiore età e possesso del titolo di studio attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione;
- Per gli allievi di nazionalità straniera si richiede conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune europeo di riferimento delle lingue (tale requisito verrà accertato mediante test scritto).

Saranno raccolte le candidature ricevute e verificata la correttezza dei moduli compilati; saranno registrati i dati dei candidati e verificato che tutti i candidati siano in possesso dei requisiti minimi di partecipazione.

**MODALITA' RICONOSCIMENTO CREDITI:** ai partecipanti che ne faranno richiesta potranno essere riconosciuti crediti formativi in ingresso nel rispetto degli standard regionali (DGR 988/2019 aggiornata e integrata con la DGR 1421/2021).

**PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:** al termine del corso è previsto un esame finale, costituito da prove tecnico-pratiche e da un colloquio orale.

**TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE:** a tutti coloro che avranno superato l'esame finale, verrà rilasciato un attestato di qualifica professionale di III livello EQF.

**COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA: GRATUITO**

**ISCRIZIONI:** Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa FISM FORMAZIONE in Viale E. De Amicis n.185 dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00 dal lunedì al venerdì debitamente compilate **entro e non oltre le ore 17.00 del 31 luglio 2023.**

**I moduli per l'iscrizione si possono trovare presso la sede dell'agenzia formativa o richiesti per email all'indirizzo: [formazione@fismservizi.net](mailto:formazione@fismservizi.net)**

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano o inviate per mail ([formazione@fismservizi.net](mailto:formazione@fismservizi.net)) accompagnate dalla **fotocopia del documento di identità** e dal **curriculum vitae firmato**. Il soggetto che invia la domanda per mail è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa, entro la scadenza sopra indicata. Per cittadini extracomunitari: **documento di identità e permesso di soggiorno.**

Il termine di iscrizione al Corso si intende prorogato fino al raggiungimento del numero degli allievi previsti. È fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività. Nel caso di revoca del riconoscimento da parte dell'UTR il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata (1580/2019).

**INFORMAZIONI:** C/o Agenzia formativa: FISMFORMAZIONE Viale E. De Amicis n. 185 Tel: 055.0880943 / 338.5750801 – e-mail [formazione@fismservizi.net](mailto:formazione@fismservizi.net) **ORARIO:** dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00

**MODALITA' DI AMMISSIONE/SELEZIONE:** La selezione dei candidati si svolgerà attraverso un colloquio individuale di fronte ad una commissione al fine di valutare il livello di conoscenza di base del settore di accertare le attitudini e motivazioni del candidato.

**COMUNICAZIONI:** Tutti gli iscritti saranno avvertiti via mail in tempo utile per tutte le comunicazioni inerenti all'attività.