

# ADDETTO MACELLERIA QUALIFICA EQF.3

UNICA QUALIFICA  
IN ITALIA!

600 ORE DI CUI:

- 300 ORE DI TEORIA E PRATICA
- 300 ORE DI LABORATORIO

CONOSCERE ED APPLICARE  
LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA  
DELLA PERSONA E L'IGIENE SANITARIA

REALIZZARE IL DISOSSO E LA SEZIONATURA

REALIZZARE PRODOTTI DI MACELLERIA

CONSERVARE I PRODOTTI DI MACELLERIA

VENDERE ED ESPORRE I PRODOTTI

GESTIRE L'AMMINISTRAZIONE DELL'ESERCIZIO

CALCOLARE LA REDDITIVITÀ DEL PRODOTTO

# ADDETTO DI MACELLERIA

## (LIV. EQF 3) QUALIFICA REGIONE VENETO

COD. CORSO: RIS56-17

### FIGURA PROFESSIONALE

Il percorso è finalizzato a formare la figura professionale di Addetto di Macelleria di livello EQF 3 ossia di colui che si occupa sia della preparazione e commercializzazione delle carni quanto dello svolgimento di attività complementari quali la scelta e l'acquisto di animali presso allevamenti e commercianti all'ingrosso, la macellazione, il disosso e taglio della carne, la preparazione di specialità gastronomiche varie. Conosce l'anatomia degli animali e possiede buona manualità. Solitamente lavora in un esercizio commerciale, anche proprio, vendendo direttamente le carni al pubblico.

### COMPETENZE

Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di:

- Conoscere ed applicare la normativa sulla sicurezza della persona e l'igiene sanitaria
- Realizzare il disosso e la seziona tura
- Realizzare prodotti di macelleria
- Conservare i prodotti di macelleria
- Vendere ed esporre i prodotti
- Gestire l'amministrazione dell'esercizio
- Calcolare la redditività del prodotto

### CONOSCENZE

Normativa TU 81/2008 in materia di salute e sicurezza dei lavoratori. I Dispositivi di protezione individuale. Azioni di primo soccorso. Il Piano HACCP. Nozioni di microbiologia. Legislazione igienico sanitaria vigente. Attrezzature e loro affilatura. Utilizzo degli sterilizzatori. Nozioni di anatomia e fisiologia degli animali. Le principali razze animali da macello. Trasporto bestiame. Tecniche di macellazione, sezionamento e disosso. Buone pratiche di lavorazione. Classificazioni CE. Produzioni con metodo biologico. Caratteristiche alimentari e organolettiche. Prodotti freschi e stagionali. Prodotti insaccati. Trattamenti della carne. Additivi e normativa UE, spezie, droghe. La conservazione delle carni, la catena del freddo. Sistemi e tecniche di vendita. Programmazione e gestione delle scorte e approvvigionamenti. Sistema per la tracciabilità, rintracciabilità etichettatura. Nozioni di contabilità, normativa IVA, assicurazioni, pratiche per l'accesso alla professione.

PREREQUISITI	MODALITÀ PAGAMENTO	ATTESTAZIONE FINALE
Assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo. Per i cittadini stranieri certificazione di competenza linguistica livello A2 o superiore.	La quota dovrà essere versata alle seguenti condizioni: 1.700,00 € subito e 900,00 € entro la metà del corso. Possibilità di rateizzazione tramite finanziamento.	Attestato di qualifica previo superamento dell'esame finale.
<b>ISCRIZIONE</b>	Si vedano le Condizioni Generali riportate nel sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>	
L'iscrizione potrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>	<b>DESTINATARI</b>	
	Il corso è rivolto a tutti.	
<b>DURATA</b>	<b>AVVIO ATTIVITÀ E FREQUENZA</b>	<b>PREZZO</b>
<b>Ore 600 di cui:</b> - 300 ore di teoria e pratica - 300 ore di tirocinio/stage		<b>Euro 2700,00</b>

### SEDE DEL CORSO E PER INFORMAZIONI:

ENAIIP Veneto CSF

Tel.

Cell.

Via

(rif.

)

orario: dalle

alle

Email:

**FOLLOW US!**



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)

**E.R.I.T.**

**S.cuola Ve.neta M.acellai®**

<b>DATI ANAGRAFICI</b>						
Cognome						
Nome						
Luogo di Nascita				Prov.		
Data di nascita			Cittadinanza			
Residenza	Indirizzo					
	Comune			Prov		CAP
Telefono			E-mail			
<b>PREISCRIZIONE</b> (fare riferimento alla scheda corso allegata)						
Titolo corso	<b>ADDETTO DI MACELLERIA</b>					
		Codice corso	RIS56-17	Data avvio	NOVEMBRE 2019	

**La preiscrizione non costituisce contratto.** Dichiaro di aver preso visione delle condizioni di vendita visionabili sul sito [www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it).

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Trattamento dati**

Ai sensi degli artt. 12,13,14 del regolamento UE 2016/679, la informiamo che i dati personali e sensibili da lei forniti nel corso del suo rapporto con ENAIP Veneto saranno trattati nel rispetto delle norme vigenti e nelle forme e nei limiti previsti dalla legge. Le operazione di trattamento avvengono rispettando scrupolosamente i principi di riservatezza e di sicurezza richiesti dalla legge indicata ed ispirandosi ai principi di correttezza e liceità di trattamento che ENAIP Veneto ha fatto propri secondo le modalità indicate nel documento "Informativa privacy" visionabile sul sito [www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it) o presso le sedi di ENAIP Veneto.

In relazione all'informativa di cui sopra, esprimo il consenso al trattamento dei dati personali/sensibili forniti a ENAIP Veneto per:

- le finalità indicate nell'informativa (punto 1)
- l'invio ai miei indirizzi di materiale promozionale a carattere informativo relativo ai servizi erogati

Data \_\_\_\_\_

Firma per autorizzazione \_\_\_\_\_