ADDETTO ALLA MACELLAZIONE DELLE CARNI - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010

Settore ISFOL:	13 - INDUSTRIA ALIMENTARE
SubSettore ISFOL:	1305 - Lavorazione carni
Codice Profilo:	1305021

Descrizione

E' una professionalità che opera prevalentemente nel settore della produzione, lavorazione e conservazione di carne e di prodotti a base di carne. Effettua la sezionatura e il taglio delle carni e delle carcasse e la preparazione delle stesse in vista della loro conservazione e commercializzazione.

Codice ATECO

DA15.1 - PRODUZIONE, LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI CARNE E DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

Contenuti di base

*cultura generale relativa al settore;
*merceologia dei prodotti alimentari;
*normativa igienico-sanitaria sul trattamento e sulla conservazione degli alimenti;
*modalità tecniche della macellazione, sezionatura e tagli delle carni, sezionatura delle carcasse e tagli per il commercio;
*contratto di lavoro e principali normative regolanti il rapporto di lavoro;
*igiene del lavoro, prevenzione, pronto soccorso

Contenuti tecnico-professionali

*sezionatura e taglio delle carni;
*sezionatura delle carcasse;
*taglio delle carni per il commercio;
*modalità di conservazione delle carni;
*rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità;
*previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale

Contenuti trasversali

Requisiti di ingresso

*Istruzione primo ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003,devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo; oppure assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale null

Criteri di selezione

*test psicotecnici attitudinali e colloquio individuale e di gruppo

Sbocchi occupazionali

*stabilimento di macellazione e lavorazione della carne

Durata

*ore 1200

Professionalità docente

*diploma o laurea preferibilmente nel settore zootecnico;

*esperti del settore;

*tutor

Attrezzature e sussidi didattici

*aula attrezzata con lavagna luminosa e a fogli mobili e sussidi audiovisivi e informatici;

*laboratorio attrezzato con strumenti e macchinari occorrenti per l'esercizio della professione

Note