



CORSO

Operatore nella lavorazione del culatello e dei salumi tipici della bassa parmense

Rif. PA 2015-4105/Rer/3 Deliberazione della Giunta Regionale n. 1080/2015

Descrizione del profilo professionale

L'Operatore delle lavorazioni carni è in grado di lavorare carni e tagli carnei e di realizzare prodotti a base di carne utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di carne, prodotto e lavorazione. All'interno di tale profilo il percorso svilupperà le capacità e conoscenze delle UC 3 "trasformazione tagli carnei" e 4 "composizione semilavorati carnei" al fine di poter apprendere le tecniche di preparazione del culatello e dei salumi tipici della bassa parmense e trovare spendibilità all'interno delle realtà artigiane che nell'area operano nel settore delle lavorazioni e produzioni di specialità DOP e IGP.

Contenuti del percorso

Caratteristiche dei tagli carnei. I prodotti suinicoli tipici della bassa. Fasi e tecniche di lavorazione del prodotto suinicolo. Conservazione e stagionatura dei prodotti trattati. Sicurezza negli alimenti e nelle attività di lavorazione carni.

Destinatari

Il corso è rivolto a maggiorenni disoccupati residenti o domiciliati nel territorio regionale che abbiano assolto l'obbligo di istruzione e il diritto dovere all'istruzione e formazione. Per assicurare il raggiungimento degli obiettivi formativi costituiti dai relativi standard professionali, è necessario che i partecipanti al percorso siano in possesso di

- buona comprensione della lingua italiana;
- cultura generale;
- motivazione al profilo;

Durata e periodo di svolgimento

300 ore di cui 90 di stage

A partire dal 9 febbraio 2016

ECIPAR 
FORMAZIONE E SERVIZI INNOVATIVI

Iscrizioni e criteri di selezione

La selezione dei potenziali partecipanti sarà strutturata in:

- Test scritto per indagare il possesso delle competenze di cultura generale e linguistiche (solo per gli utenti non di madrelingua italiana).
- Colloqui orali motivazionali e psico-attitudinali.

Attestato

Certificato di competenze UC 3 e UC 4
Qualifica Operatore delle lavorazioni carni

Numero di partecipanti previsti

14

Ente di formazione

RTI tra Ecipar soc. cons. a r.l. ed ECIPAR di Parma Scrl

Sede di svolgimento

ECIPAR di Parma
Via G. e G. Sicuri 44/a 43124 Parma

Per informazioni e modalità di iscrizione
contattare ECIPAR di Parma 0521/267013

Il corso è GRATUITO.

Partner di progetto



www.eciparpr.com

www.ecipar.it