

Operatore per la lavorazione delle carni – 270 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 19 | Settore Produzioni alimentari | EQF 3

REQUISITI DI ACCESSO*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

**Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20280538_007554)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007715)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

270 ore totali di cui **108 ore** teorico/pratiche che si

svolgeranno in aula e **162 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore.

Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.

INDENNITÀ E RIMBORSI:

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE:

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

Esegue la macellazione e prima lavorazione della carne per renderne possibile la vendita al pubblico o le successive lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Svolge un'attività di tipo esecutivo, in una azienda alimentare industriale o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere titolare di un laboratorio in proprio.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 10062/390 Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei: Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

ADA/UC 20091/405 Macellazione e prima lavorazione della carne: Esecuzione delle operazioni di macellazione quali, ad esempio, lo scuoiamento e lo squartamento dell'animale. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni.

ADA/UC 9999624/1239 Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione: Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti.

**** Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.***

Le schede informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito www.ifold.it

Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032