

LAVORAZIONE E PREPARAZIONE DELLE CARNI

DURATA 175 ore

FREQUENZA diurna

OBIETTIVO	COMPETENZE PROFESSIONALI
L'Addetto alla lavorazione e preparazione delle carni interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.	Acquisirà competenze atte a svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari

DESTINATARI
giovani di età compresa tra i 18 e i 29 anni, con obbligo formativo assolto, e adulti disoccupati, di cui prioritariamente i titolari di “Buono servizi lavoro” di cui alla D.G.R. 14 marzo 2016, n. 20-3037, rispetto ai quali si specifica che: • i giovani di età compresa tra i 18 e i 29 anni, con obbligo formativo assolto, devono attestare un'esperienza pregressa in contesto lavorativo, al fine dell'ammissibilità agli interventi del presente avviso; • ricomprendono anche i percettori di reddito di cittadinanza che hanno stipulato un Patto per il lavoro ai sensi del DLgs 4/2019, art. 4, co.76. lavoratori dipendenti di aziende aventi sede operativa in Piemonte, posti in CIGS ed a rischio di perdita del posto di lavoro per situazioni di crisi comportanti esuberi lavorativi: • per i quali è stato sottoscritto un accordo di ricollocazione ai sensi dell'art. 24 bis del dlgs148/2015, con assegno di ricollocazione (AdR) per CIGS, • che non possono beneficiare di AdR per CIGS o per i quali per i quali non sia stato sottoscritto l'accordo di ricollocazione ai sensi dell'art. 24 bis del dlgs 148/2015.

CONTENUTI
Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore Trasformazione delle carni e loro derivati conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti