



L'agenzia formativa **CE.S.CO.T** (accreditamento regionale n. PT0405) presenta  
il corso riconosciuto dalla Provincia di Pistoia con determina 533 del 31/05/2013  
ex art. 17 comma 1 lett. B Legge regione Toscana 32/02 e s.m.i.

## ***Corso per la preparazione e lavorazione delle carni***

*UC 409 Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ect)*

**Durata: 180 ore (100 ore di aula-laboratorio e 80 di stage)**

**Allievi: minimo nr. 6 - massimo nr. 12**

**Finalità dell'azione:** Al termine del corso gli allievi saranno in grado di compiere tutte le operazioni ed attività che consentono di ottenere un derivato a partire dalle carni che hanno già subito una prima lavorazione. Gli allievi potranno acquisire conoscenze e competenze teorico-pratiche necessarie a svolgere le attività professionali fondamentali per preparare opportunamente i diversi tagli commerciali di carne e per predisporre gli spazi espositivi con i prodotti pronti a cuocere, preparati in modo adeguato alle necessità della clientela. La professionalità formata può trovare impiego in macellerie di tipo tradizionale, reparti macelleria di supermercati, ipermercati e GDO in generale, aziende che operano nel settore di manipolazione e trasformazione del prodotto carne. **Requisiti in ingresso:** Titolo di istruzione di I ciclo: diploma di scuola secondaria di primo ciclo; adempimento dell'obbligo di istruzione e possesso della certificazione delle competenze di base per coloro che devono adempiere al diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale; oppure obbligo scolastico con licenza elementare + esperienza lavorativa triennale. Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta; tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dell'Organismo formativo. Coloro che non possiedono tale conoscenza potranno essere ammessi al corso solo dopo un percorso di apprendimento della lingua italiana.

**Struttura del percorso formativo:** il corso prevede 180 ore totali di formazione articolate in 100 ore di aula e 80 di stage in aziende del settore. Le unità formative previste sono le seguenti: *Merceologia degli alimenti e sicurezza alimentare; Tagli e trasformazione delle carni; L'approvvigionamento e conservazione dei prodotti freschi; Lavorazioni e confezionamento del prodotto; Il merchandising e la preparazione dei prodotti; I pronti a cuocere; HACCP; Comportamenti in sicurezza*

**Sede del corso:** il corso si terrà nella scuola di Cucina "Cotto ad Arte" di Cescot, Via U. Foscolo 43 Montecatini Terme (PT). **Modalità riconoscimento crediti:** L'agenzia formativa sarà in grado di riconoscere i crediti a chi farà esplicita richiesta in ingresso al percorso. Il candidato dovrà in tal caso presentare curriculum vitae in formato europeo in fase di iscrizione con allegato documenti attestanti titoli di studio, attività lavorativa altri percorsi formativi svolti. E' riconoscibile al max il 50% delle ore del percorso formativo.

**Prove finali:** Al termine delle attività formative in aula e di stage verrà organizzata una prova di esame, con una commissione esterna, finalizzata a valutare e certificare le competenze acquisite. Saranno ammessi all'esame coloro che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessive e almeno il 50% delle ore di stage. *L'ammissione all'esame è subordinata, oltre alla frequenza, anche al raggiungimento di un punteggio minimo relativo alla valutazione intermedia del percorso che deve essere di almeno 60/100.* Le prove di valutazione, proposte dal responsabile interno dei processi di valutazione dell'organismo formativo saranno: prova tecnico-pratica e colloquio orale.

**Tipologia della certificazione finale:** Sulla base delle competenze acquisite durante il corso verranno rilasciate le seguenti certificazioni:

- ❖ *dichiarazione di apprendimenti:* attestazione rilasciata a seguito di superamento delle prove di valutazione relative alle singole Unità formative e spendibile all'interno del sistema di formazione e istruzione professionale come credito formativo per l'ingresso in altri percorsi formativi formali, al fine di sviluppare le competenze mancanti necessarie all'acquisizione di un certificato di competenza o di una qualifica; inoltre, al fine di favorire un'efficace capitalizzazione degli apprendimenti finalizzata all'acquisizione di certificazioni spendibili, nel caso di possesso di "una o più dichiarazioni di apprendimenti", che completano una o più Unità di Competenze il soggetto interessato può sostenere l'esame finale per ottenere la certificazione.
- ❖ *certificazione di competenze* relative alla unità di competenza prevista dalla alla ADA UC 409 "Preparazione di prodotti alimentari e lavorazioni delle carni", in caso di superamento dell'esame finale. *Sarà rilasciata in caso di superamento del test finale attestato di formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse relativo alla UF n.7 HACCP'*

**Servizi di accompagnamento:** Alla fine del percorso è previsto un momento strutturato di analisi e bilancio delle competenze aggiornate ed acquisite nel percorso. Verranno fornite anche indicazioni su come redigere il curriculum e come gestire il colloquio. **Modalità di selezione:** il numero dei posti disponibili è di 12 allievi. In caso di superamento del nr. massimo, sarà organizzata una seconda edizione del corso.

**Iscrizioni:** Le domande di iscrizione, redatte su appositi moduli dovranno essere presentate all'agenzia formativa **CESCOT Pistoia Via Galvani,17 Loc. S. Agostino Pistoia dalle 9,00 alle 12,30 dal lunedì al venerdì** con allegato l'acconto di almeno il 30% della quota di iscrizione. Il costo complessivo del corso è di € 1200,00 Il corso sarà attivato a raggiungimento di minimo n. 6 iscrizioni. Per ulteriori informazioni contattare CESCOT tel. 0573.927760-27