

TECNICHE DI LAVORAZIONE DELLE CARNI

Perché partecipare

Per acquisire le competenze relative al ruolo di personale adibito al banco carni (macelleria) nei punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata. Il corso ha una durata di 450 ore e intende trasmettere al discente le competenze tecnico pratiche del processo di lavorazione dei tagli commerciali delle carni, dalla tolettatura al confezionamento per la vendita. Acquisire la capacità di approntare gli spazi, le attrezzature ed i materiali necessari nel rispetto della normativa sulla sicurezza e delle procedure di autocontrollo HACCP.

Chi può partecipare

Possono partecipare tutte le persone iscritte al Programma PIPOL e con una conoscenza della lingua italiana almeno di livello A2.

Che cosa si farà

LE COMPETENZE IN USCITA DAL PERCORSO FORMATIVO

Le competenze in uscita sono comprese nei seguenti qualificatori professionali regionali (di cui al DGR n. 348 del 6 marzo 2020):

- QPR-ALI-29 APPRONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

CONOSCENZE

- Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo
- Tecniche di pianificazione del lavoro
- Strumenti, utensili, attrezzature e macchinari specifici di settore
- Metodi e tecniche di approntamento/avvio

ABILITÀ

- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore
- Applicare procedure e protocolli di igiene e sanificazione di utensili, attrezzature e spazi di lavoro secondo le normative vigenti.

QPR-ALI-13 REALIZZAZIONE DEI TAGLI COMMERCIALI DELLE CARNI

CONOSCENZE

- Il ciclo produttivo delle carni: allevamento, macellazione, lavorazione, commercializzazione
- Caratteristiche anatomiche e fisiologiche delle specie animali: bovini, avicunicoli
- Merceologia della carne e dei prodotti carnei
- Classificazione dei tagli commerciali delle carni
- Tecniche di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere
- Metodi di conservazione delle carni lavorate

- La catena del freddo nelle trasformazioni alimentari
- Norme di igiene e sicurezza alimentare
- Modalità di utilizzo in sicurezza di aree di lavoro e attrezzature

ABILITÀ

- Predisporre la linea di lavoro per le diverse lavorazioni previste dal piano di produzione
- Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
- Controllare le carni in arrivo dai macelli e predisporle alle successive lavorazioni
- Realizzare i tagli della carne mediante strumenti manuali o macchinari
- Tritare la carne (es. macinato, hamburger)
- Realizzare prodotti pronto-cuoci
- Applicare procedure di conservazione delle carni
- Pulire e igienizzare spazi e attrezzature
- Applicare la normativa sulla sicurezza utilizzando gli opportuni DPI

QPR-ALI-16 CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

CONOSCENZE:

- La normativa comunitaria e nazionale in materia di igiene alimentare e confezionamento
- Le finalità del confezionamento: contenimento, protezione, conservazione, commercializzazione
- Tecnologia del confezionamento alimentare
- Tecniche di confezionamento di prodotti in funzione al loro stato fisico: solidi
- Tipologie e caratteristiche dei materiali per il confezionamento
- Gli imballaggi: primari, secondari e terziari
- Criteri di etichettatura e tracciabilità dei prodotti

ABILITÀ:

- Stabilire la modalità di confezionamento più adatta al tipo di prodotto e alla finalità
- Utilizzare la tecnica di confezionamento più idonea
- Determinare i tempi necessari per le diverse tipologie di lavorazione
- Eseguire l'etichettatura dei prodotti alimentari

QPR-SDC-06 ASSISTENZA AL CLIENTE NEI SERVIZI DI ACQUISTO

CONOSCENZE:

- Tecniche di organizzazione e pianificazione del proprio lavoro nelle attività di assistenza al cliente
- Tecniche di comunicazione efficace
- Tecniche di vendita e fidelizzazione
- Normative sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale nel settore del commercio

ABILITÀ:

- Applicare tecniche di primo approccio con il cliente
- Eseguire le operazioni necessarie all'adattamento del prodotto alle esigenze del cliente
- Fornire informazioni tecniche sui prodotti in vendita
- Gestire in maniera efficace obiezioni del cliente
- Leggere le schede tecniche dei prodotti
- Operare in sicurezza

Quanto dura

Il corso verrà avviato al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti.

La durata complessiva è di 450 ore (250 di aula teorica e di laboratorio e 200 di stage)

Info

Attestato

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza dalla Regione FVG.

Saranno rilasciati inoltre un attestato di Formazione Generale di salute e Sicurezza dei lavoratori, un attestato di Formazione Specifica per il settore della ristorazione di Salute e Sicurezza dei lavoratori, e un attestato valido per la copertura del ruolo di ADDETTO HACCP nelle imprese di somministrazione.

Il corso è realizzato in collaborazione con UNICOMM per i propri supermercati e punti vendita di prossimità.

Referente progettazione

Matteo Storti

Tel. 0432.821103

m.storti@cefap.fvg.it