

ADDETTO BANCONIERE MACELLERIA



PERIODO E DURATA

Marzo 2022 - luglio 2022.

600 ore totali di corso di cui 240 ore di stage in azienda.

REQUISITI

Giovani maggiori di 18 anni e adulti disoccupati e occupati, in possesso di diploma di scuola secondaria di primo grado. Previo colloquio orientativo e selettivo.

PROFILO PROFESSIONALE

L'Addetto banconiere - macelleria si occupa della trasformazione e valorizzazione di alimenti destinati alla vendita. Usa metodologie e strumenti per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Cura la sistemazione dei locali, in termini di igiene, pulizia e di allestimento del banco vendita.

DOVE SI SVOLGERA' IL CORSO?

A Moretta (CN) presso AgenForm.

QUALI SONO GLI SBOCCHI OCCUPAZIONALI?

L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

CERTIFICAZIONE IN USCITA

Qualifica professionale.

CORSO GRATUITO

Il corso è in attesa di presentazione, approvazione e finanziamento da parte del Fondo Sociale Europeo e della Regione Piemonte.