



L'Organismo Formativo Fismformazione soc. coop. ar.l. codice accreditamento regionale n° OF OF0056, organizza, in virtù del riconoscimento concesso, ai sensi della L.R. n.32/02 art. 17 comma 2), dalla Regione Toscana con Decreto Dirigenziale n. 7141 del 14/05/2018 il seguente corso di:

QUALIFICA
di III livello di qualificazione europeo
PER

DENOMINAZIONE DEL CORSO: *ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI*

Codice figura 35

N. 900 ORE - N. 15 ALLIEVI PREVISTI

FINALITA' DELL'AZIONE: Il corso è finalizzato all'acquisizione delle competenze professionali riferite alla Figura Professionale **ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI CARNE E SALUMI**

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI: Il corso è volto a formare professionisti capaci di gestire tutte le attività collegate alla lavorazione delle carni, alla predisposizione dei prodotti nei punti vendita e al processo finale di vendita. Il corso fornirà nello specifico: adeguate conoscenze sulla lavorazione, taglio, trasformazione, conservazione e commercializzazione delle carni; nozioni sui più comuni preparati di carni-pronti-a-cuocere; tecniche di comunicazione per interagire con la clientela di riferimento. La risorsa così formata potrà operare all'interno di aziende di macellazione e lavorazione delle carni, in esercizi commerciali di vendita al dettaglio, nei reparti macelleria di punti vendita della piccola e grande distribuzione.

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO:

Il corso si svolge totalmente in presenza: Il corso si compone di 500 ore tra teoria e pratica e di 400 di stage in aziende del settore

Sintesi contenuti trattati:

U.F.	Denominazione	Durata	Modalità di svolgimento (aula/fad sincrona o asincrona/laboratorio/stage)
1	Normativa Igienico Sanitaria - procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	52	AULA
2	Organizzazione e gestione del magazzino e degli ordini del punto vendita	82	AULA
3	Tecniche di Vendita e comunicazione	70	AULA
4	Ambienti, Attrezzature ed utensili – utilizzo, pulizia e manutenzione	64	AULA
5	Metodologie e tecniche di lavorazione delle carni e trasformazione a prodotto finito da consumare	158	AULA
6	Sistemi e procedure di conservazione e stoccaggio	44	AULA
10	Stage	400	STAGE
	Accompagnamento	30	AULA

PERIODO DI SVOLGIMENTO: da ottobre 2026 a giugno 2027

SEDE/SEDI DI SVOLGIMENTO: Viale E. De Amicis 185 Firenze – Via Mugellese 62 Campi Bisenzio (FI)

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO E MODALITÀ DI VERIFICA: Maggiore età; adempimento dell'obbligo formativo; per i cittadini stranieri, il requisito richiesto relativo alla conoscenza della lingua italiana è almeno di livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER).

Tali requisiti verranno verificati mediante la veridicità delle informazioni riportate sul contratto di iscrizione e tramite il controllo di ogni altra documentazione ritenuta utile ai fini della frequenza del corso.

Per l'utenza straniera costituisce requisito minimo per l'accesso al percorso la buona conoscenza della lingua italiana sufficiente a seguire i corsi stessi e a sostenere gli esami finali (si richiede una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 Il cittadino straniero, qualora non possieda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio.

MODALITÀ DI AMMISSIONE/SELEZIONE: La selezione dei candidati si svolgerà attraverso un colloquio individuale di fronte ad una commissione al fine di valutare il livello di conoscenza di base del settore di accertare le attitudini e motivazioni del candidato.

MODALITÀ RICONOSCIMENTO CREDITI: Ai soggetti interessati, potranno essere riconosciuti crediti formativi in ingresso secondo quanto previsto dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii.

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Al termine di ciascuna UF è prevista una prova di verifica degli apprendimenti. L'esame finale prevede due prove tecnico-pratiche e un colloquio. Percentuale obbligo di frequenza per ammissione all'esame finale (se previsto): **70%**

TIPOLOGIA DELLA CERTIFICAZIONE FINALE: ATTESTATO DI QUALIFICA

COSTO INDIVIDUALE PER LA FREQUENZA: **GRATUITO**

MODALITÀ DI RECESSO E REVOCA: Il partecipante può recedere dal contratto, entro 5 giorni dell'inizio del corso comunicando il recesso tramite e-mail. Nel caso di revoca del riconoscimento da parte del Settore Regionale territorialmente competente il partecipante al corso può recedere dal contratto e ottenere la restituzione della somma versata se tale revoca comporta l'impossibilità di proseguire l'attività formativa (DGR 731/2019 e ss.mm.ii).

ISCRIZIONI: Le domande di iscrizione, debitamente compilate, redatte su appositi moduli, dovranno essere presentate all'Ufficio dell'Agenzia Formativa FISMFORMAZIONE Viale E. De Amicis n. 185 Firenze dalle 9 alle 17:30 dal (indicare i giorni e gli orari) entro la data del 30/08/2026.

Le domande di iscrizione possono essere consegnate a mano o inviate per posta accompagnate dalla fotocopia del documento d'identità. Il soggetto che invia la domanda per posta è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa FISMFORMAZIONE SOC. COOP. AR.L., entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Il termine di iscrizione al Corso può essere prorogato per una durata non superiore al primo periodo di pubblicizzazione in caso di mancato raggiungimento del numero degli allievi previsti (DGR 731/2019 e ss.mm.ii). È fatta salva la facoltà della Agenzia, qualora non si raggiungesse il numero di allievi minimo previsto, di non dare avvio all'attività.

INFORMAZIONI: C/o Agenzia formativa: FISMFORMAZIONE SOC. COOP. AR.L. – Viale E. De Amicis n. 185 - cap. 50137 Città Firenze Tel: 055.0880943/338.5750801 e-mail formazione@fismservizi.net ORARIO: dal lunedì al venerdì orario dalle 9 alle 17:30.

COMUNICAZIONI: Tutti gli iscritti saranno avvertiti tramite e-mail in tempo utile, per tutte le comunicazioni inerenti all'attività.