

TECNICO SPECIALIZZATO NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI CARNI E SALUMI



PERIODO E DURATA

Novembre 2021 - giugno 2022.
1200 ore totali di corso di cui 480 ore di stage in azienda.

REQUISITI

Giovani maggiori di 18 anni e adulti disoccupati e occupati.
Qualifica professionale o diploma di scuola secondaria di secondo grado.
Previo colloquio orientativo e selettivo.

PROFILO PROFESSIONALE

Il tecnico specializzato si occupa dei processi di trasformazione e valorizzazione della carne.
La sua preparazione riguarda le tecnologie e le tecniche di lavorazione della carne, le tecniche di analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali a supporto, l'applicazione della normativa e l'utilizzo degli strumenti per operare in sicurezza nel settore alimentare.

DOVE SI SVOLGERA' IL CORSO?

A Moretta (CN) presso AgenForm.

QUALI SONO GLI SBocchi OCCUPAZIONALI?

Il tecnico potrà trovare occupazione in salumifici e laboratori di trasformazione delle carni, macellerie e punti vendita di diverse dimensioni, soprattutto in ambito produttivo.
Il percorso è indicato per operare sia come lavoratore dipendente sia come autonomo con un progetto di autoimprenditorialità.

CORSO GRATUITO

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