

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.