

## **Programma GARANZIA GIOVANI in Sardegna - II FASE**

### **SCHEDA 2A - FORMAZIONE MIRATA ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO - ASSE 1**

**CORSO DI 200 ORE PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**  
ADA 20091/UC 405 **Macellazione e prima lavorazione della carne**  
ADA 10062/UC 390 **Selezione delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carni**

### **PROFILO DI QUALIFICAZIONE DI RIFERIMENTO RRPQ N. 19**

#### **Operatore per la lavorazione delle carni**

Settore PRODUZIONI ALIMENTARI - Livello EQF 3

#### **REQUISITI MINIMI DI ACCESSO:**

- **Giovani NEET di età compresa tra i 18 ed i 29 anni e 364 giorni;**
- Residenti in Italia e domiciliati in Sardegna;
- Non inseriti in un regolare corso di studi secondari superiori o terziari (universitario o non universitario);
- Non inseriti in alcun corso di formazione;
- Non inseriti in percorsi di tirocinio curriculare o extracurriculare;
- Non occupati;
- In possesso di Licenza Media Inferiore.

#### **ORARIO:**

Preferibilmente al mattino (9.00-14.00) dal lunedì al venerdì.

#### **SEDE CORSUALE:**

Via Peretti 1B, **Cagliari** - tel. 070/5489144/121.

**Il corso sarà indirizzato ad un massimo di 12 allievi**

**L'iscrizione al corso avverrà tramite CPI:**

<http://www.sardegna.lavoro.it/garanzia-giovani/adesione-al-programma>

**a partire dalle ore 9.00 del 13/09/2021 fino alle ore 23.59 del 13/10/2021**

## DESCRIZIONE DEL CORSO

Il percorso formativo di **200 ore complessive** è finalizzato alla certificazione delle competenze di 2 ADA/UC, integrato con 20 ore di Competenze Digitali e con 60 ore di formazione in contesti lavorativi (WBL). In uscita dal percorso formativo i partecipanti saranno in grado di effettuare le operazioni di macellazione, di sezionare le parti delle carni e predisporle per il confezionamento o per la vendita o per l'ulteriore lavorazione, rispettando i principi di HACCP. Potranno utilizzare le competenze acquisite presso supermercati, ipermercati o macellerie in cerca di professionalità qualificate.

## ARTICOLAZIONE DIDATTICA

COMPETENZE CERTIFICATE	TITOLO DEL MODULO	DURATA	DI CUI IN CONTESTI LAVORATIVI
<b>MACELLAZIONE E PRIMA LAVORAZIONE DELLA CARNE</b>  UC 405	COMPETENZE DIGITALI	10	
	TECNICHE DI MACELLAZIONE E DI PRIMA LAVORAZIONE DELLE CARNI	40	30
	PRIMO SOCCORSO	8	
	PROCEDURE DI UTILIZZO DI UTENSILI E ATTREZZATURE	26	
	SICUREZZA SUL LAVORO	16	
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>100</b>	
<b>SELEZIONATURA DELLE CARNI E REALIZZAZIONE DI TAGLI E SEMILAVORATI CARNEI</b>  UC 390	COMPETENZE DIGITALI	10	
	ELEMENTI DI FISIOLOGIA ANIMALE	10	
	IGIENE E HACCP	20	
	TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO	20	
	DAI TAGLI AI SEMILAVORATI	40	30
	<b>TOTALE ORE</b>	<b>100</b>	