



UNIONE EUROPEA



A V V I S O

Nell'ambito del Complemento di Programmazione del POR Puglia 2007 – 2013, Asse II.e, - Avviso n. 04 LECCE/2009, Azione , la Provincia di Lecce – Assessorato alla Formazione Professionale, con D.D. n. 3659, del 17 dicembre 2009, pubblicata sul BURP n. 209 suppl. del 30/12/2009, ha approvato, finanziato ed affidato all' Azienda Speciale per i Servizi Reali alle Imprese, la realizzazione del seguente

corso GRATUITO di formazione professionale:

ADDETTO ALLA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

OBIETTIVI:

Il progetto mira a formare **n. 15 soggetti** e fornire loro la qualifica di “Addetto alla produzione di prodotti a base di carne”.

Tale figura risponde ai bisogni formativi specifici espressi dalle aziende industriali e artigiane di trasformazioni delle carni, delle aziende commerciali del settore della grande e media distribuzione, delle piccole imprese commerciali di prossimità, dalla ristorazione di qualità, che necessitano di una figura esperta nel taglio, lavorazione, preparazione di prodotti a base di carne.

Sarà formata una figura con competenze tecniche altamente specializzate in grado di:

- effettuare tutte le operazioni idonee a disossare, sezionare, preparare e confezionare prodotti a base di carne;
- relazionarsi con i clienti e compiere tutte le operazioni relative alla vendita dei prodotti;
- gestire e allestire il banco macelleria di un'attività commerciale.

DESTINATARI:

Persone giovani e adulte, disoccupate, impegnate in transizioni lavorative o in percorsi di reingresso al lavoro, lavoratori in mobilità o in processi di riconversione, adulti over 45, cittadini stranieri.

ATTIVITA' PREVISTE:

La formazione si articolerà in una **parte teorico-pratica** da svolgersi nell'aula formativa dell'Azienda Speciale per i Servizi Reali alle Imprese, durante la quale saranno trattati tutti i fondamenti del ruolo professionale, della durata di 210 ore, e una **parte laboratoriale** da svolgersi presso l'azienda di lavorazione e trasformazione delle carni S.I.C.A. Srl, della durata di 140 ore. La terza parte dell'intervento consisterà nello **stage**, realizzato presso aziende del settore, della durata di 250 ore.

Durante lo stage gli allievi realizzeranno un project work con la realizzazione di prodotti, che saranno fotografati e raccolti in un book in formato elettronico con le relative schede descrittive per ciascun prodotto.

Il Corso ha una DURATA di 600 ORE (Aula n. ore 350 – Stage n. ore 250)

AD OGNI PARTECIPANTE VERRÀ CORRISPOSTA UNA INDENNITÀ DI FREQUENZA PARI A € 2.00/ORA

Al termine del percorso sono previsti **esami finali per il rilascio dell'ATTESTATO DI QUALIFICA riconosciuto dalla Regione Puglia** ai sensi dell'art. 845 della Legge 21/12/78 e dell'art. 29 della Legge Regionale 07/08/2002 n.15.

Sede di svolgimento:

Sede Operativa per la Formazione dell'Azienda Speciale per i Servizi Reali alle Imprese della Camera di Commercio di Lecce, in via Q. M. Corrado n. 1, per la parte teorico – pratica;

S.I.C.A. Srl – società industriale carni e affini, via Prov.le per Lecce s.n. – Vernole, per la parte laboratoriale.

Info sig. Salvatore Mazzotta 0832/332279 – e.mail: mazzotta.assri@le.camcom.it

ISCRIZIONI

I moduli di iscrizione al corso possono essere ritirati presso gli uffici dell'Azienda Speciale per i Servizi Reali alle Imprese e possono essere consegnati a mano o inviate a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno all'indirizzo:

**Azienda Speciale per i Servizi Reali alle Imprese
Via Q. M. Corrado n. 1 – 73100 Lecce.**

Le domande devono pervenire tassativamente entro e non oltre le ore 13.00 del 12/02/2010.

Le domande di partecipazione devono essere corredate da curriculum vitae in formato europeo, firmato in originale, e da una copia di un documento di riconoscimento valido. Il format della domanda può essere ritirato direttamente presso gli uffici dell'Azienda Speciale per i Servizi Reali alle Imprese o reperito presso il seguente sito: www.assri.it

***Il Direttore della
Sede Operativa per la Formazione***
Luigi Rizzello

Il Presidente
Luigi Sansò