

A scuola di macelleria: corso post diploma al CFP

Pubblicato: Martedì 21 Novembre 2017



Stiamo assistendo ad un vero boom nel settore ristorazione eppure, **in Italia, mancano i macellai**. Tra le figure specializzate quella del macellaio è una delle più ricercate sul mercato del lavoro: saper tagliare, porzionare, conoscere e lavorare i vari tagli di carne è un mestiere che un tempo si tramandava di padre in figlio e che ora rischia di perdersi. Il mercato del lavoro richiede figure sempre più competenti e professionali, in grado di portare avanti, ma anche di innovare, la tradizione.

E' proprio nella logica di promuovere iniziative a favore della qualificazione e della collocazione lavorativa dei giovani e per garantire un ricambio generazionale di veri professionisti nel settore delle lavorazioni e vendita delle carni, che nasce la collaborazione tra **l'Agenzia Formativa della Provincia di Varese**, Uniascom, Ente Bilaterale del Terziario e Commercio della Provincia di Varese, Federcarni – Associazione Macellai al fine di elaborare una progettazione condivisa ed attivare **un percorso idoneo alla formazione di "Addetti alla macelleria"**.

«Con l'avvio di questo corso di formazione andiamo a implementare l'offerta formativa dell'Agenzia, che ancora una volta, sotto l'aspetto didattico si dimostra attenta alle necessità del mondo del lavoro – ha dichiarato il **Consigliere provinciale a Istruzione e Formazione Paolo Bertocchi** – Vorrei anche sottolineare che il corso nasce anche dalla collaborazione tra l'Agenzia e le associazioni di categoria, a dimostrazione che tra le diverse realtà esiste un'efficace e costante collaborazione su obiettivi ben precisi e definiti, primo tra tutti quello offrire ai nostri ragazzi occasioni formative valide e spendibili all'interno del mondo del lavoro».

Le iscrizioni al corso di “Addetti alla macelleria” sono aperte presso la segreteria dei corsi adulti di **Agenzia Formativa della Provincia di Varese, Via Monte Generoso 71/a, tel. 0332/810421, e-mail: segreteria.adulti@agenziaformativa.va.it**

Unico nel suo genere, ispirato al quadro degli standard professionali della Regione Lombardia, l’obiettivo del corso è quello di formare personale in grado di operare all’interno delle macellerie e dei reparti specifici della grande distribuzione nel processo di taglio, lavorazione e preparazione delle carni. «L’inizio di questo corso è l’esempio di cosa vuol dire il Piano di rilancio della formazione pubblica in provincia di Varese. Apertura al territorio e formazione degli adulti. – continua Bertocchi – Questo corso infatti si apre grazie alla collaborazione tra Provincia, Agenzia formativa e le associazioni di categoria del commercio e della filiera dell’agroalimentare ed è rivolto a chi già maggiormente ha intenzione di investire su una professione oggi richiesta dal mercato del lavoro». I corsisti acquisiranno anche

la capacità di allestire il banco di vendita e di presentare al cliente i prodotti, offrendo eventuali suggerimenti rispetto alle preparazioni possibili.

Il corso: tutte le info

Il corso della durata complessiva di **370 ore, comprende 230 ore di attività teorico/pratiche** da effettuarsi a scuola **nel periodo gennaio-giugno 2018 e 140 ore di stage da svolgersi presso le aziende del settore.**

L’attività formativa teorica si svolgerà **presso la sede di Varese** e sarà articolata nei seguenti moduli: sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene e sistema Haccp, scienze dell’alimentazione, zootecnia generale e speciale.

Il laboratorio pratico verrà organizzato in due momenti: una prima parte, pari a 30 ore, si svolgerà presso **l’azienda Zaro Carni di Lonate Pozzolo**, dove gli allievi potranno osservare le lavorazioni dei tagli più grandi.

Le restanti 50 ore di laboratorio si svolgeranno presso l’Agenzia Formativa: saranno tenute da maestri macellai membri dell’Associazione Nazionale e riguarderanno la lavorazione dei tagli più piccoli e le tecniche del “pronto a cuocere”.

Lo stage

Un ulteriore momento significativo di trasferimento delle conoscenze teoriche nella pratica avverrà con lo stage, organizzato dalla scuola in collaborazione con Uniascom.

Lo stage rappresenterà per gli allievi l’occasione di arricchire le proprie abilità e di svilupparne di nuove, attraverso il diretto contatto con il mondo del lavoro.

Al termine del corso verranno rilasciati l’Attestato di Sicurezza nei luoghi di lavoro specifico per la mansione professionale, l’Attestato Haccp, e previo superamento di una prova d’esame, l’Attestato di Competenza Regionale di “addetto alla macelleria”, valido in tutta l’Unione Europea.

I requisiti

I requisiti di ammissione sono il **Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)**, **l’aver compiuto il 18° anno di età** alla data di iscrizione al corso e, per gli allievi stranieri, la capacità di espressione e comprensione orale e scritta della lingua italiana a livello A2 europeo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it