

Standard di Percorso Formativo “Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)”

- **CANALE DI OFFERTA FORMATIVA:** Disoccupati, inoccupati, occupati.
- **DURATA MINIMA DEL PERCORSO AL NETTO DI STAGE/WORK EXPERIENCE:** 150 ore (al netto delle UFC opzionali)
- **ARTICOLAZIONE MINIMA DEL PERCORSO FORMATIVO:** vedi tavola

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</i>
Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.	2	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
UFC 1. “Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	Acquisire la UC “Esercitare una attività lavorativa in forma dipendente o autonoma”	6	Ammesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 50% della durata della UFC
• Modulo 1.1 “Lavorare in forma dipendente o autonoma”	• Acquisire le conoscenze utili a definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale ed a comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato.	6	--
UFC 2. “L’attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	Acquisire la UC “Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	8	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non ammesso il ricorso alla FaD
• Modulo di inquadramento 2.1 “Caratteristiche del processo di lavorazione delle carni, attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni”.	• Acquisire le conoscenze relative ai processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa, all’attività dell’addetto qualificato alla lavorazione delle carni, al fine di poter avere le basi necessarie all’esercizio dell’attività in oggetto.	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
• Modulo di inquadramento 2.2 “Principi e norme di esercizio dell’attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni”.	• Acquisire le conoscenze minime relative alle condizioni della prestazione professionale: CCNL di riferimento e format tipo di contratto, principi e norme di esercizio dell’attività in forma di impresa; iscrizione alla CCIAA	4	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)
UFC 3. “Tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”	Acquisire la UC “Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni”	36	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
Modulo di inquadramento 3.1 “Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche, principali tagli di carne bovina e suina”	Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla lavorazione dei prodotti carnei.	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
Modulo di inquadramento 3.2 “Tagli e trattamenti di prodotti carnei”	Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di metodi di sezionatura, disosso, sfesatura, tagli anatomici, toelettatura, taglio finale, etc., al fine di essere in grado di effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione.	8	Modulo di cui è consigliata la propedeuticità al restante percorso formativo
Esercitazioni pratiche	Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	20	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</i>
UFC 4. "Produzione di insaccati"	Acquisire la UC "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati"	36	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
Modulo 4.1 "Razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione. Le produzioni locali".	Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla produzione di insaccati.	8	--
Modulo 4.2 "Tecniche e fasi di lavorazione per la produzione di insaccati"	Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di lavorazione (mondatura, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura), al fine di essere in grado di applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati	8	
Esercitazioni pratiche	Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	20	--

Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli	Obiettivi formativi	Durata minima	Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)
UFC 5. “Produzione di pezzi interi di salumeria”	Acquisire la UC “Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria”	34	AmMESSo il ricorso alla FaD nella misura massima del 40% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
Modulo 5.1 “Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati. Le varietà di prosciutti. Le produzioni locali”	Acquisire le conoscenze teoriche di base utili alla produzione di pezzi interi di salumeria.	6	
Modulo 5.2 “Tecniche e fasi di lavorazione per la produzione di pezzi interi di salumeria”	Acquisire le conoscenze e le abilità in materia di tecniche e fasi di lavorazione (rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura), al fine di essere in grado di applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria	8	--
Esercitazioni pratiche	Applicare in laboratorio, con apparecchiature, strumentazioni e macchinari le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	20	--
UFC. Opzionale “L’attività di vendita”	Acquisire la UC “Realizzare attività di vendita”	12	AmMESSo il riconoscimento di crediti di frequenza per i soli contenuti teorico-disciplinari.
Modulo “Tecniche di vendita”	Acquisire le conoscenze di base in materia di tecniche di vendita	8	--
Esercitazioni pratiche	Applicare le conoscenze dei moduli precedenti al fine di acquisire una visione globale della competenza obiettivo della UFC e l’effettiva capacità di esercitarla.	4	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</i>
UFC. Opzionale “Gestione banco prodotti – macelleria, salumeria”	Acquisire la UC “Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria”	12	AmMESSO il ricorso alla FaD nella misura massima del 30% della durata della UFC, restando l'obbligo di realizzazione di esercitazione pratica
Modulo 1 “Lay out del banco di prodotti macelleria e salumeria”.	Acquisire le conoscenze teoriche in materia gestione del lay out del banco prodotti .	4	--
Modulo 2 “Tecniche di porzionatura, taglio, pesatura, confezionamento dei prodotti carnei”.	Acquisire le conoscenze e le abilità relative alle tecniche di lavorazione, porzionatura, taglio, etc. dei prodotti carnei	4	--
Esercitazioni pratiche.	Applicare su casi reali o didattici (in laboratorio) le conoscenze e gli schemi di azione introdotti al fine di acquisire le competenze obiettivo della UFC e le effettive capacità di esercitarle.	4	--

<i>Segmenti/UFC e loro articolazione in moduli</i>	<i>Obiettivi formativi</i>	<i>Durata minima</i>	<i>Prescrizioni cogenti (Segmenti /UFC) ed indicazioni progettuali di indirizzo (moduli)</i>
UFC 6. “Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro”	Acquisire la UC “Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro - Addetto qualificato alla lavorazione delle carni”	12	Amnesso il ricorso alla FaD nella misura massima del 70% della durata della UFC
<i>Modulo 6.1 “Sistema di garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari</i>	Acquisire le conoscenze in materia di igiene dei prodotti alimentari, principi base del sistema HACCP, principi di igiene e cura della persona.	8	--
<i>Modulo 6.2 “Pulizia e sanificazione dell’ambiente di lavoro”</i>	Acquisire le conoscenze in materia di metodologie per l'applicazione di metodi sanificazione, atti a garantire le salubrità dell’area di lavoro e delle attrezzature in uso.	4	--
UFC 7. “Sicurezza sul luogo di lavoro”	Acquisire la UC “Lavorare in sicurezza”	8	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all’Accordo Stato -Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell’art. 37 comma 2 del Dlgs 81/2008.
<i>Modulo 7.1 “Fattori di rischio professionale ed ambientale”</i>	Acquisire le conoscenze relative alla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, ruoli, funzioni e responsabilità richieste	8	--
UFC 8 “La valutazione della qualità di un processo produttivo”	Acquisire la UC “Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero”	8	Non amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza. Non amnesso il ricorso alla FaD.
• <i>Modulo 8.1 “Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo”</i>	• <i>Acquisire le conoscenze relative a sistemi qualità di processo produttivo ed alle modalità di valutazione della qualità di un manufatto al fine di valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi (obbligatori di settore e volontari).</i>	4	
• <i>Project work: Definizione di un sistema di valutazione</i>	• <i>Applicare su casi reali o didattici le conoscenze e gli schemi di azione introdotti in modo da definire le caratteristiche essenziali di un sistema di valutazione della qualità del ciclo produttivo e del</i>	4	

	<i>proprio operato.</i>		
--	-------------------------	--	--

ULTERIORI VINCOLI COGENTI DI PERCORSO

- Assolvimento da parte dei partecipanti dell'obbligo di istruzione.
- Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente /corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione.
- Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo.
- Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno il 75% delle ore complessive del percorso formativo. L'esame è finalizzato a verificare l'apprendimento delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali previste dal corso. Esame pubblico
- di qualifica in conformità alle disposizioni regionali vigenti.
- Certificazione rilasciata: Al termine del percorso viene rilasciato un attestato di qualifica professionale per *Addetto qualificato alla lavorazione delle carni*